500
РОМАНТИЧЕСКИХ
УЖИНОВ
Ю.В. Маскаева

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Юлия Маскаева 500 романтических ужинов
- Введение
- Ужин «Путешествие в Австрию»
- Ужин «Синяя птица»
- Ужин «В долине Дуная»
- Ужин «Вена»
- Ужин «Кайзер»
- Ужин «Феерия»
- Ужин «Австрийская мозаика»
- Ужин «Мирабель»
- Ужин «Рейнские вечера»
- Ужин «Романс»
- Ужин «Старый замок»
- Ужин «В долине Майна»
- Ужин «Жемчужина Германии»
- Ужин «Голубая волна»
- Ужин «Старый Берлин»
- Ужин «Легенды Англии»
- Ужин «Туманный Альбион»
- Ужин «Брайтон»
- Ужин «Шотландский двор»
- Ужин «Лесная фея»
- Ужин «Город гурманов»
- Ужин «Лазурный берег»
- Ужин «Елисейские поля»
- Ужин «Замки Луары»
- Ужин «В окрестностях Парижа»
- Ужин по-итальянски
- Ужин «Средиземноморский бриз»
- Ужин «Золотые россыпи»
- Ужин «Очарование Рима»
- Ужин «Милан»
- Ужин «Тоскана»
- Ужин «Прогулки по Венеции»
- Ужин «Сицилия»
- Ужин «Весна на острове»
- Ужин «Вечерняя Флоренция»
- Ужин «Неаполь»
- Ужин «Римские каникулы»
- Ужин «В стране басков»

- Ужин «Огненный танец»
- Ужин по-китайски
- Ужин «Шанхай»
- Ужин «Дары Шандонга»
- Ужин «Черная хризантема»
- Ужин «Желтое море»
- Ужин «Пекин»
- Ужин «Лунный камень»
- Ужин по-корейски
- Ужин «Древнее королевство»
- Ужин «Страна утренней свежести»
- Ужин «Небесный цветок»
- Ужин «Корё»
- Ужин «Утренняя роза»
- Ужин по-японски
- Ужин «Ямато»
- Ужин «Розовая пантера»
- Ужин «Путь гор»
- Ужин «Японское море»
- Ужин «Лепестки сакуры»
- Ужин «Дары Нептуна»
- Ужин «Морской коктейль»
- Ужин «Под южным небом»
- Ужин «Золотое кольцо»
- Ужин «Лунный свет»
- Ужин «Лагуна»
- Ужин «Ночная красавица»
- Ужин «Дикая орхидея»
- Ужин «Зимняя вишня»
- Ужин «Времена года»
- Ужин «Костер любви»
- Ужин «Дуэт»
- Ужин «Золото мира»
- Ужин «Юкатан»
- Ужин «Филадельфия»
- Ужин «Вкус страсти»
- Ужин «Скарлетт»
- Ужин «Исполнение желаний»
- Ужин «Млечный путь»
- Ужин «Медовый месяц»
- Ужин «Касабланка»
- Ужин «Морская прогулка»
- Ужин «Искушение»
- Ужин «Загадки Востока»

- Ужин «Подмосковные вечера»
- Ужин «Бархатный сезон»
- Ужин «Ассоль»
- Ужин «Лунная соната»
- Ужин «Осенний цветок»
- Ужин «Цвет ночи»
- Ужин «Мерцание звезд»
- Ужин «Цветочная рапсодия»
- Ужин «Золотой дождь»
- Ужин «Дикая роза»
- Ужин «Розовый рассвет»
- Ужин «Созвездие Ориона»
- Ужин «Индийский рубин»
- Ужин «Звезда Востока»
- Ужин «Золотая дюна»
- Ужин «Северное сияние»
- Ужин «Кармен»
- Ужин «Сиреневый туман»

Юлия Маскаева 500 романтических ужинов

Введение

Обязательными атрибутами романтических встреч являются тихая лирическая музыка, зажженные свечи, цветы с нежным ароматом и ужин на двоих. Правильно подобранные, они помогают отрешиться от насущных проблем и создать особое настроение.

Во время подготовки для встречи следует уделить внимание каждому элементу внешнего убранства. Если это музыка, то она должна являться только фоном для беседы, быть тихой и спокойной. Свечи рекомендуется использовать только самые красивые, можно ароматические. Подсвечники могут быть самыми разнообразными, но обязательно дорогими, соответствующими стилю интерьера. Внешнее убранство помещения, где накрыт стол, не должно быть чересчур торжественным.

Самое большое значение имеют красиво оформленный стол и вкусно приготовленный ужин, так как они доставляют огромное эстетическое удовольствие. Главным атрибутом романтического ужина является, конечно же, еда.

С древних времен пища являлась сильнейшим афродизиаком, обостряющим чувства и усиливающим любовное влечение. Наши предки гораздо больше внимания уделяли свойствам продуктов и умели использовать их по назначению. Так, например, известно, что самыми сильными возбуждающими свойствами обладают пряные травы и специи (например, кунжут, корица, шалфей), а также морепродукты (особенно моллюски), красная икра и др.

Прежде чем приступать к приготовлению ужина, не лишним будет поинтересоваться у гостя (или гостьи) об его (ее) кулинарных предпочтениях. Особой изюминкой может стать оформление стола в определенном стиле, например, в итальянском. В таком случае стол можно накрыть на открытой террасе, а меню составить из блюд, считающихся традиционными для этой страны.

Практически ни один ужин не обходится без напитков и коктейлей, которые могут стать прекрасным дополнением к угощению. Они готовятся на основе любых алкогольных напитков: водки, коньяка, вина, рома, ликера, шампанского, даже пива. Безалкогольные коктейли делаются на основе фруктовых и овощных соков, кофе, молока, мороженого и т. д.

Ужин «Путешествие в Австрию»

Салат из кислой капусты и грибов

Ингредиенты

Капуста кислая – 200 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, тмин, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами, добавляют сахар и соль по вкусу, сбрызгивают уксусом, тщательно перетирают и оставляют на 10-15 мин.

Капусту отжимают, смешивают с нарезанными ломтиками грибами и луком. Масло смешивают с тмином и заправляют им салат.

Готовый салат украшают веточками укропа.

Жаркое из свинины

Ингредиенты

Свинина – 500 г, жир – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Для соуса Вино – 100 мл, сливки – 50 мл, бульон мясной – 50 мл, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1-2 см, каждый слегка отбивают, солят, перчат, присыпают мукой и жарят на жире с двух сторон до появления золотистой корочки.

Морковь, сельдерей и лук очищают, нарезают и жарят на сливочном масле до золотистого цвета.

Для приготовления соуса оставшийся после жаренья мяса сок процеживают, добавляют вино, сливки, бульон, муку и при постоянном помешивании нагревают до загустения. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки и шпината.

В сковороду кладут обжаренные овощи, затем ломтики мяса, заливают готовым соусом и прогревают 5-10 мин.

Готовое блюдо гарнируют картофельным пюре или клецками.

Клецки

Ингредиенты

Мука – 250 г, яйца – 2 шт., жир – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и 0,4 стакана воды замешивают тесто и с помощью двух столовых ложек разделывают его на клецки. Их опускают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности,

откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и обжаривают в жире до золотистого цвета.

Рулетики из слоеного теста с ветчиной

Ингредиенты

Тесто слоеное – 450 г, ветчина – 400 г, яйца вареные – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата и зелень петрушки – по 1 пучку.

Способ приготовления

Ветчину нарезают тонкими ломтиками. Майонез смешивают с желтками и измельченной зеленью петрушки. Слоеное тесто раскатывают слоем толщиной примерно 0,3 см и разрезают на прямоугольники размером примерно 7 – 10 см. На каждый прямоугольник из слоеного теста кладут ломтик ветчины, смазывают приготовленным соусом, сворачивают рулетом и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета.

Готовые рулеты охлаждают, выкладывают на листья салата и украшают кружками белков.

Яблочный штрудель

Ингредиенты для теста Мука – 250 г, масло топленое – 250 г, желток яичный – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, сок лимонный – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Для начинки Яблоки – 1 кг, сахар – 100 г, изюм – 50 г, сухари панировочные – 50 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеивают на доску горкой и делают в ней углубление. В него вбивают желток, добавляют 200 г топленого масла, соль, 3-4 ст. ложки теплой воды, лимонный сок и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и не начнет отставать от рук.

Готовое тесто накрывают салфеткой и ставят в прохладное место.

Яблоки моют и нарезают ломтиками, изюм перебирают и моют.

Чистый сухой стол накрывают салфеткой, густо посыпают мукой и выкладывают на нее тесто.

Его посыпают мукой, слегка раскатывают скалкой, смазывают топленым маслом и растягивают руками до тех пор, пока тесто не станет совсем прозрачным.

Затем тесто обрезают по краям, слегка смазывают сливочным маслом и посыпают сухарями.

Сверху кладут ломтики яблок, изюм, посыпают сахаром и корицей и сворачивают рулетом.

Штрудель смазывают сверху топленым маслом,

перекладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый горячий штрудель посыпают сахаром.

Ужин «Синяя птица»

Салат «Праздничный»

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 2 шт., гранат – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожицы и нарезают соломкой.

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – полосками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью и украшают зернами граната.

Картофель, фаршированный куриным фаршем

Ингредиенты

Фарш куриный – 200 г, сало – 100 г, картофель – 8 шт., чеснок – 1 долька, перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в соленой воде с добавлением тмина, очищают от кожуры, разрезают на половинки, чайной ложкой удаляют сердцевину, перетирают ее со сливками и куриным фаршем.

Чеснок, сладкий перец и лук очищают и измельчают.

Сало, нарезанное кубиками, растапливают в сковороде, вливают растительное масло, добавляют куриный фарш и нашинкованные овощи. Ингредиенты приправляют солью, тимьяном, перцем и жарят 5 мин.

Половинки картофеля начиняют фаршем, посыпают тертым сыром, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и запекают в духовке 20 мин.

Крем с шампанским

Ингредиенты

Яйца – 8 шт., шампанское – 400 мл, сахар – 200 г, сливки

взбитые – 100 г, желатин – 40 г, вода кипяченая – 200 мл.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой кипяченой водой (100 мл). Яйца аккуратно разбивают, белки отделяют от желтков. В эмалированной кастрюле соединяют 5 яичных желтков с 3 белками, добавляют сахар, все тщательно растирают, ставят на паровую баню и, помешивая, нагревают 3-5 мин.

Кастрюлю снимают в огня, добавляют шампанское, оставшуюся воду, снова ставят на паровую баню и при помешивании доводят смесь до загустения. Добавляют разведенный желатин, помешивая, нагревают смесь в течение 3 мин, затем остужают, поставив на 20 мин в прохладное место. Оставшиеся яичные белки взбивают миксером в тугую пену и добавляют в приготовленную смесь. Затем небольшими

порциями вводят взбитые сливки, все тщательно перемешивают.

Готовый крем выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

Ужин «В долине Дуная»

Салат из говядины с каперсами

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, огурец маринованный – 1 шт., яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка.

Для маринада Уксус винный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, каперсы – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурец натирают на мелкой терке, мясо нарезают небольшими кусочками, лук и перец – полукольцами. Продукты смешивают, заливают маринадом и ставят в прохладное место на 20-30 мин.

Для приготовления маринада смешивают уксус, оливковое масло, соль, перец, каперсы.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками.

Маринованные мясо и овощи перекладывают в салатницу, украшают кружками яиц и посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Грудинка телячья фаршированная

Ингредиенты

Грудинка телячья – 500 г, батон – 100 г, сухари панировочные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, жир – 70 г, миндаль измельченный – 50 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, коньяк – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень шпината, петрушки и листья салата – по 1 пучку, мускат, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку моют, солят и в нижней части осторожно надрезают, чтобы получился карман.

Для приготовления начинки яйца смешивают со сливочным маслом, добавляют размоченный в 50 мл сливок батон, миндаль, измельченную зелень шпината и петрушки, лимонный сок, мускат, соль, перец, немного панировочных сухарей.

Полученный фарш тщательно вымешивают, если он получается слишком густым, его можно разбавить сливками, в обратном случае добавляют панировочные сухари.

Фаршем начиняют карман, зашивают его нитками или скрепляют деревянными шпажками. Грудинку натирают перцем и чесноком и жарят в жире до золотистой корочки.

Затем вливают немного воды, тушат до готовности. Готовую грудинку освобождают от ниток и шпажек, нарезают порционными кусками и кладут на блюдо на листья салата.

Оставшийся от жарки сок процеживают, вливают коньяк и оставшиеся сливки, добавляют муку, солят, перчат и варят до загустения.

Грудинку поливают приготовленным соусом и украшают кружками лимона. Гарнируют консервированным зеленым горошком.

Ассорти овощное

Ингредиенты

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, спаржа – 100 г, горошек зеленый – 100 г, масло сливочное – 100 г, сыр тертый – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту, фасоль, спаржу, сельдерей и горошек очищают, моют, отваривают по отдельности в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Морковь и лук мелко нарезают и жарят на масле до золотистого цвета, добавляют отварные овощи и слегка обжаривают.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Баба ромовая с ванилином

Ингредиенты

Мука – 300 г, дрожжи – 20 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 150 г, изюм – 50 г, желтки яичные – 4 шт., сахар – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, ром – 1 ст. ложка, цедра 0,5 лимона, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи разводят в теплом молоке, добавляют масло, сахар, ванилин, ром, цедру лимона, желтки и перемешивают. Затем добавляют муку и тщательно вымешивают тесто. Когда оно начнет бродить, добавляют промытый изюм.

Готовое тесто раскладывают по формам и выпекают до готовности.

Перед подачей ромовую бабу посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Вена»

Салат из чечевицы

Ингредиенты

Чечевица – 200 г, ревень – 50 г, картофель – 3 шт., яйца – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чечевицу варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Картофель и ревень варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и вместе с огурцом нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Все продукты смешивают и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают масло, горчицу, соль, сахар и уксус.

Петух жареный

Ингредиенты

Тушка петуха, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 100 г, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 5 долек, зелень петрушки – 1 пучок, перец красный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку моют, натирают чесноком, перцем, солью, разрезают на порционные куски. Каждый обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях и жарят на масле до готовности.

Куски петуха кладут на блюдо и украшают веточками петрушки и кружками лимона. Гарнируют картофельным пюре или тушеными овощами.

Фасоль зеленая тушенная

Ингредиенты

Фасоль зеленая – 300 г, сметана – 100 мл, бульон мясной – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют, нарезают кусками длиной 3-4 см, варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде.

Лук и сельдерей очищают, мелко нарезают, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, вливают горячий бульон и тушат 3-4 мин. Затем вливают сметану, лимонный сок, добавляют специи, соль, муку и прогревают до загустения,

непрерывно помешивая. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки.

Фасоль перекладывают на блюдо и поливают приготовленным соусом.

Рулеты из омлета

Ингредиенты

Сыр тертый – 50 г, молоко – 100 мл, яйца – 4 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень шпината, петрушки и укропа – по 0,5 пучка, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с молоком, солью, мукой и специями до образования пышной массы и жарят на сливочном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Сыр смешивают с измельченной зеленью укропа и шпината и заправляют сметаной.

Готовый омлет разрезают на небольшие прямоугольники, на каждый кладут начинку и сворачивают рулетом.

Рулеты перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки.

Пирог «Линцер»

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, пудра сахарная – 200 г, мука -

200 г, миндаль измельченный – 50 г, желтки яичные – 4 шт., джем вишневый или смородиновый – 100 г, цедра лимонная – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, разрыхлитель для теста – 1 пакетик, ванилин, корица, гвоздика молотая по вкусу.

Способ приготовления

Взбивают 3 желтка и сахарную пудру в крепкую пену. Добавляют сливочное масло, миндаль, лимонную цедру, ванилин, гвоздику, корицу, разрыхлитель и еще раз тщательно взбивают.

Затем добавляют муку, замешивают эластичное тесто и делят его на 2 неравные части.

Большую часть раскатывают и кладут в форму, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой. Сверху тесто смазывают джемом.

Из оставшегося теста делают плетенку и кладут ее поверх начинки. Пирог смазывают взбитым желтком и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Кайзер»

Салат из стручковой фасоли и бекона

Ингредиенты

Фасоль стручковая зеленая – 200 г, бекон – 200 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца – 4 шт., картофель – 1 шт., гранат – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают (1 желток оставляют для приготовления соуса). Картофель варят, охлаждают, очищают и вместе с беконом нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят.

Для приготовления соуса смешивают сметану, лимонный сок и горчицу.

Салат заправляют приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают зернами граната.

Свинина в соусе с хреном

Ингредиенты

Свинина (мякоть) – 1 кг, масло сливочное – 70 г, сливки – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., чеснок – 2 дольки, хрен тертый – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают горячей водой (чтобы полностью покрывала мясо), доводят до кипения и несколько раз снимают пену. Затем добавляют лавровый лист, гвоздику, чеснок, сахар, перец и соль. Лук разрезают на 2 части, кладут на разогретую и смазанную сливочным маслом сковороду, жарят до золотистого цвета, затем опускают в бульон. Мясо варят до готовности и вынимают из бульона.

Для приготовления соуса муку обжаривают в масле до золотистого цвета, вливают немного мясного бульона, сливки и варят до загустения. Затем добавляют хрен, измельченную зелень петрушки и прогревают 2-3 мин.

Готовое мясо нарезают порционными кусками и поливают соусом.

Гарнируют отварным картофелем или клецками.

Клецки с грибами по-венски

Ингредиенты

Картофель – 500 г, грибы – 200 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают, варят до готовности, мелко нарезают. Картофель очищают, моют, натирают на мелкой терке, отжимают сок и заливают горячим молоком. Смешивают грибы и картофель, добавляют соль, измельченную зелень петрушки и укропа и тщательно перемешивают.

С помощью 2 столовых ложек из получившейся массы формуют клецки и варят их в подсоленной воде до готовности.

Готовые клецки откидывают на дуршлаг, при подаче поливают растопленным сливочным маслом.

Шницель по-венски

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 г, яйца – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, листья салата – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают порционными ломтиками, каждый отбивают с двух сторон, перчат. Яйца взбивают со сметаной и солью в крепкую пену. Шницели окунают в получившуюся смесь, панируют в муке, затем опять окунают в яичную смесь, панируют в сухарях и жарят на масле до золотистой корочки.

Готовые шницели сбрызгивают лимонным соком и выкладывают на блюдо на листья салата.

Пирог с миндалем

Ингредиенты

Мука – 300 г, миндаль измельченный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, молоко – 250 мл, желтки яичные – 6 шт., сахар – 5 ст. ложек, масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, разрыхлитель – 1 пакетик, корица, соль по вкусу.

Для крема Сметана – 200 мл, пудра сахарная – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают сметану, сахарную пудру, ванилин.

Желтки, молоко, сахар, топленое масло, соль и разрыхлитель взбивают в крепкую пену. Добавляют муку, замешивают тесто и делят его на 2 части. Одну часть выпекают на растительном масле, в другую добавляют миндаль, изюм и также выпекают до готовности. Коржи смазывают кремом и посыпают корицей.

Ужин «Феерия»

Салат из лосося с бобовыми ростками

Ингредиенты

Лосось консервированный – 200 г, ростки бобовые – 200 г, помидоры – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус китайский – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, латук – 2 стебля, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу измельчают вместе с костями, соединяют с бобовыми ростками, небольшим количеством измельченного сельдерея, солят и заправляют майонезом, смешанным с китайским соусом.

Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают латуком, ломтиками помидоров и тонкими полосками перца чили.

Судак с грибами

Ингредиенты

Судак – 1 кг, грибы белые – 200 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, отрезают голову, хвост и плавники, нарезают порционными кусками. Грибы промывают, мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят 20 мин, затем добавляют куски рыбы, очищенный и нарезанный кольцами лук, растительное масло, солят, перчат и тушат 15 мин. Добавляют нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушат еще 2-3 мин.

Торт с цукатами

Ингредиенты

Сахар – 400 г, масло сливочное – 250 г, молоко сгущенное – 200 г, мука – 160 г, цукаты – 100 г, мармелад – 100 г, яйца – 10 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ликер клубничный – 1 ч. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку и тщательно перемешивают. В полученную массу вливают взбитые яичные белки, замешивают тесто, выкладывают его в круглую форму, смазанную растительным маслом и слегка присыпанную мукой.

Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбивают со сгущенным молоком, ванилином и ликером.

Остывший бисквит разрезают по горизонтали на 2 пласта, пропитывают лимонным соком и прослаивают кремом.

Верх и бока торта смазывают кремом, посыпают бисквитной крошкой, украшают измельченными цукатами и мармеладом и подают к кофе или чаю.

Ужин «Австрийская мозаика»

Закуска по-венски

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, капуста брюссельская – 200 г, грибы маринованные – 50 г, морковь отварная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., желток яичный – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками. Капусту разбирают на кочешки, варят в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Отдельно варят морковь, очищают и нарезают кружками. Грибы и огурцы нарезают кубиками.

Из сметаны, желтка, горчицы и лимонного сока готовят соус.

На плоское блюдо выкладывают ломтики ветчины, в центре кладут горкой капусту, вокруг нее – кружки моркови, грибы и огурцы, солят, перчат. Готовую закуску поливают соусом.

Мясо с пряностями

Ингредиенты

Телятина – 500 г, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., сок гранатовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, трава тимьяна и розмарина – по

2 веточки, листья петрушки, шпината, базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают водой и варят на слабом огне. Сняв пену несколько раз, добавляют измельченные коренья, лавровый лист, соль.

Примерно за 30 мин до готовности добавляют тимьян, розмарин, душистый перец, шпинат и базилик.

Лук очищают, нарезают кольцами и жарят на масле до золотистого цвета.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, сверху кладут кольца лука, сбрызгивают гранатовым соком и украшают веточками петрушки. Гарнируют картофельным пюре и отварными или маринованными овощами.

Овощи маринованные

Ингредиенты

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, грибы маринованные – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, уксус винный – 100 мл, морковь – 1 шт., масло растительное – 2

ст. ложки, сахар, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту разбирают на соцветия, брюссельскую на кочешки, морковь очищают и натирают на средней терке. Смесь посыпают сахаром, солью и специями, заливают уксусом, перетирают руками и оставляют на 20-30 мин.

Готовую смесь тщательно отжимают, добавляют горошек, измельченные грибы и поливают маслом.

Десерт сливочный

Ингредиенты

Творог – 200 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, сливки – 200 мл, пудра сахарная – 70 г, шоколад тертый – 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Творог протирают через сито, смешивают с сахарной пудрой и орехами. Отдельно взбивают сливки до получения крепкой пены, смешивают с творожной массой и ванилином. Готовый десерт посыпают тертым шоколадом.

Ужин «Мирабель»

Салат из ветчины и спаржи

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, спаржа – 100 г, помидоры – 2 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок гранатовый – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу моют, нарезают, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают дольками и сбрызгивают лимонным соком. Ветчину нарезают кубиками, помидоры – кружками. Сметану смешивают с гранатовым соком.

Спаржу, яблоки и ветчину смешивают, заправляют сметаной, солят. Готовый салат выкладывают на плоское блюдо на листья салата, украшают веточками петрушки и кружками помидора.

Отбивные из свинины

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 200 г, ягоды смородины красной и белой – по 100 г, масло растительное – 100 мл, ананасовый сок – 100 мл, сливки – 100 мл, яйцо – 1 шт., ананас – 0,5 шт., крахмал – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смородину протирают через сито, отжимают, сок нагревают и варят 15-20 мин на медленном огне. Затем добавляют сливки, ананасовый сок, сахар, соль, крахмал и варят до загустения.

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1– 1,5 см, отбивают с 2 сторон, перчат. Каждую отбивную обмакивают во взбитое яйцо и панируют в сухарях.

Жарят на разогретом масле с 2 сторон до золотистой корочки.

Готовые отбивные перекладывают на блюдо, украшают кружками ананаса и поливают соусом.

Гарнируют рисом или овощным пюре.

Пюре овощное

Ингредиенты

Картофель – 300 г, капуста цветная – 200 г, грибы маринованные – 100 г, масло сливочное – 80 г, молоко – 100 мл, петрушка – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, варят в подсоленной воде до

готовности, сливают отвар. Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Из картофеля, капусты, молока и масла готовят пюре.

Готовое пюре смешивают с измельченными грибами и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Торт фруктовый

Ингредиенты

Мука – 250 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 100 г, виноград без косточек – 100 г, клубника – 50 г, яйца – 2 шт., бананы – 2 шт., персики – 1 шт., киви – 1 шт., апельсин – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, цедра лимонная – 0,5 ч. ложки, сода – 0,4 ч. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают, виноград, бананы, персики и киви нарезают кружками, апельсин разделяют на дольки.

Яйца, сахар и сливочное масло взбивают, добавляют соду, цедру, муку, ванилин и замешивают тесто.

Форму для выпечки смазывают маслом, посыпают сухарями. Тесто делят на 2 неравные части.

Большую выкладывают в подготовленную форму, разравнивают, сверху кладут фрукты, посыпают их сахарной пудрой. Оставшееся тесто натирают на крупной терке и получившейся крошкой посыпают поверх фруктов. Выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый торт украшают ягодами клубники.

Ужин «Рейнские вечера»

Салат селедочный

Ингредиенты

Филе сельди – 300 г, картофель – 3 шт., яйца – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки и листья салата – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами, посыпают сахаром, солью, заливают уксусом, слегка перетирают руками и оставляют на 10-15 мин. Картофель варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Огурец очищают от кожицы, удаляют семена, у яблока удаляют сердцевину и нарезают их ломтиками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками. Продукты смешивают, солят, перчат и заправляют маслом.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки и салата.

Судак в кляре

Ингредиенты

Филе судака – 500 г, майонез – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 мл, пиво – 120 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., соус томатный – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе моют, нарезают небольшими ломтиками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают оливковым маслом, посыпают измельченной зеленью петрушки и базилика и оставляют на 15-20 мин.

Для приготовления кляра желтки взбивают с пивом, смешивают с мукой и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем добавляют взбитые с солью белки и еще раз перемешивают.

Маринованную рыбу обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовую рыбу складывают горкой на плоском блюде, поливают соусом, приготовленным из майонеза и томатного соуса, и украшают кружками лимона.

Запеканка овощная

Ингредиенты

Майонез – 100 г, сметана – 100 г, картофель – 6 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают и нарезают тонкими кружками. Зеленый лук и петрушку перебирают и измельчают. В сковороде растапливают 1 ст. ложку сливочного масла и обжаривают в нем очищенный и нарезанный полукольцами репчатый лук до золотистого цвета. Форму для запекания смазывают растительным маслом и слоями укладывают картофель, морковь, репчатый лук, солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки, зеленым луком и сухарями. Сверху кладут кусочки оставшегося сливочного масла, поливают смесью из сметаны и майонеза и запекают до готовности.

Трубочки со сливками

Ингредиенты для теста Мука – 200 г, пудра сахарная – 200 г, яйца – 5 шт., какао – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Для крема Сливки – 750 мл, пудра сахарная – 100 г, шоколад тертый – 100 г, желатин – 2 г.

Способ приготовления

Яйца взбивают с сахарной пудрой и корицей до получения пышной массы. Затем добавляют муку, тщательно перемешивают и делят тесто на 2 части. В одну добавляют какао и перемешивают. Противень смазывают маслом, присыпают мукой, наносят на него тесто без какао в виде тонких полосок. Из оставшегося теста с помощью кондитерского мешка сверху наносят рисунок и выпекают в духовом шкафу. Испеченные прямоугольники горячими сворачивают в трубочки, края сжимают. Делать это нужно очень быстро, так как остывшее тесто будет крошиться. Готовые остывшие трубочки наполняют кремом и посыпают тертым шоколадом.

Для приготовления крема сливки взбивают с сахарной пудрой и желатином до образования крепкой пены.

Ужин «Романс»

Салат с рыбными фрикадельками

Ингредиенты

Филе рыбное – 500 г, молоко – 100 мл, сливки – 100 мл, картофель – 5 шт., белок яичный -

1 шт., яйца – 2 шт., огурцы соленые – 3 шт., хлеб белый -

2 ломтика, майонез – 4 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, листья салата – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба замачивают в молоке, рыбное филе пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Добавляют в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешивают, добавляют яичный белок, соль и еще раз перемешивают. Из фарша формуют фрикадельки и отваривают их в подсоленной воде.

Очищенный картофель варят до готовности, остужают и нарезают кубиками, так же режут 2 огурца и соединяют их с картофелем. Добавляют консервированный горошек, солят и заправляют майонезом.

Салат выкладывают горкой в салатницу, сверху раскладывают фрикадельки и украшают измельченными листьями салата, ломтиками вареных яиц и соленого огурца.

Сазан отварной с фасолью

Ингредиенты

Сазан – 600 г, фасоль консервированная – 250 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Лук очищают, мелко нарезают, укладывают в смазанный

сливочным маслом сотейник, сверху кладут куски рыбы и доливают воду так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят 15-20 мин. Фасоль разогревают на сковороде в растительном масле.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Торт «Наслаждение»

Ингредиенты

Сахар – 450 г, мука – 200 г, масло сливочное – 200 г, масло

растительное – 1 ст. ложка, яйца – 12 шт., какао – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают с 200 г сахара добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и перемешивают. Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой круглую форму для выпечки. Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 220 °С духовке.

Готовый бисквит остужают и разрезают на 3 пласта. Для приготовления масляного крема сливочное масло взбивают с помощью миксера. Для приготовления яичного крема взбивают 6 яиц, добавляют какао и 200 г сахара. Яичный и сливочный кремы соединяют и прослаивают им бисквитные пласты, помещенные друг на друга.

Для приготовления глазури растапливают 50 г сахара. Готовую глазурь наносят ровным слоем на верхний пласт торта.

Ужин «Старый замок»

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, листья салата, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают кольцами, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом,

слегка перетирают руками и оставляют на 10-15 мин. Огурцы натирают на средней терке, у яблока удаляют сердцевину и нарезают его кубиками. Зелень петрушки, укропа и листья салата перебирают, моют и крупно нарезают. Мясо нарезают небольшими кусочками. Все продукты смешивают и заправляют маслом.

Мясо в горшочке по-тюрингски

Ингредиенты

Свинина (мякоть) – 600 г, вино красное – 100 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, лист лавровый – 4 шт., почка говяжья – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо варят до полуготовности с солью и перцем. Затем добавляют очищенную от протоков почку и варят до готовности.

Готовое мясо и почку нарезают порционными кусочками и раскладывают в горшочки. Оставшийся после варки бульон процеживают, добавляют в него мед, масло, вино, лавровый лист и варят 20-30 мин. После этого мясо заливают бульоном и дают настояться в горячем духовом шкафу 30-40 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Крокеты картофельные

Ингредиенты

Картофель – 500 г, крахмал – 20 г, яйцо – 1 шт., сухари мелкие в виде кубиков – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сало свиное или масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и протирают через сито. В картофельное пюре добавляют яйцо, муку, крахмал, сухари, солят и тщательно перемешивают.

Полученную массу разделывают на крокеты и отваривают в подсоленной воде до тех пор, пока шарики не всплывут.

Готовые крокеты перекладывают на блюдо, поливают свиным салом или сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Шарлот

Ингредиенты

Коржи бисквитные – 300 г, сливки – 300 мл, сахар – 100 г, желатин – 10 г, клубника – 5-6 шт., желтки яичные – 3 шт., персики – 3 шт., банан – 1 шт.

Для украшения

Сливки – 100 мл, сахар – 2 ст. ложки, вино сладкое – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Небольшую часть бисквита измельчают. Клубнику, персики и банан нарезают небольшими кубиками. Сливки взбивают с сахаром, желтками, предварительно распущенным желатином до образования крепкой пены. В форму кладут бисквитный корж, сверху слоями укладывают фрукты, взбитые сливки и выдерживают в прохладном месте 6-7 ч.

После этого шарлот вынимают из формы и оформляют сливками, предварительно взбитыми с сахаром и вином.

Ужин «В долине Майна»

Салат овощной с селедочным соусом

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 3 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., листья салата и зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Майонез – 200 г, корнишоны – 60 г, филе сельди – 50 г, каперсы – 20 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое сухое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, перья лука зеленого – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса филе сельди мелко рубят и заливают майонезом. Корнишоны, репчатый лук и каперсы измельчают, соединяют с сельдью, вливают вино и доводят до кипения. В горячий соус добавляют измельченную зелень петрушки, зеленый лук, солят, перчат, перемешивают. Готовый соус охлаждают.

Картофель варят до готовности в мундире, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы и морковь натирают на средней терке. Перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают соломкой. Листья салата перебирают, моют и крупно нарезают. Все продукты смешивают, добавляют горошек, солят, перчат и заправляют соусом.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Зразы отбивные с кислой капустой

Ингредиенты

Говядина – 500 г, капуста кислая – 200 г, корейка свиная – 50 г, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, соус горчичный – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло топленое – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют в топленом масле до золотистого цвета.

Огурец нарезают тонкими кружками, корейку – кусочками, морковь натирают на средней терке.

Помидор моют, ошпаривают кипятком, снимают кожицу, нарезают дольками и пассеруют в 1 ст. ложке растительного

масла с томатной пастой. Муку и сухари обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета.

Мясо промывают, нарезают ломтиками и отбивают с двух сторон. Затем каждый ломтик смазывают горчичным соусом, сверху кладут кружок соленого огурца, кусочек корейки, пассерованный лук, сворачивают рулетом и скрепляют деревянной шпажкой.

Зразы жарят на оставшемся растительном масле до золотистой корочки, затем вливают немного воды, добавляют морковь, пассерованный помидор, мучную пассеровку, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовые зразы перекладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гарнируют кислой капустой.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., печень трески консервированная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., сыр тертый – 1 ст. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, мадера – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 2 части, желтки аккуратно вынимают.

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета.

Печень разминают вилкой, смешивают с желтками, пассерованным луком, измельченной зеленью укропа, солят, перчат, вливают мадеру и тщательно перемешивают. Полученным фаршем начиняют половинки белков, кладут их на противень, смазывают каждую томатным соусом, посыпают сыром и запекают в духовом шкафу.

Готовые яйца перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки и ломтиками лимона.

Яблоки в тесте

Ингредиенты

Яблоки – 500 г, мука – 300 г, сахар – 100 г, масло растительное – 100 г, пиво – 500 мл, пудра сахарная – 50 г, белок яичный – 2 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеивают горкой, в центре делают углубление. В него кладут 2 ст. ложки сахара, оливковое масло, соль, вливают пиво и замешивают тесто, как на блины. Отдельно взбивают белки с

оставшимся сахаром и смешивают с тестом.

Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают кольцами толщиной 1-1,5 см. Яблоки обмакивают с тесто и жарят на растительном масле до образования желтоватой корочки.

Готовые яблоки перекладывают на блюдо и посыпают корицей и сахарной пудрой.

Ужин «Жемчужина Германии»

Салат с колбасой

Ингредиенты

Колбаса обезжиренная – 300 г, яйца – 3 шт., картофель – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ч. ложка, соус горчичный – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в мундире до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Огурец натирают на средней терке. Колбасу нарезают кубиками. Перец моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают соломкой. Продукты смешивают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, добавляют сахар, горчичный соус, перемешивают и оставляют на 10-15 мин.

Готовый салат заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Жаркое из свиного окорока

Ингредиенты

Окорок – 300 г, картофель – 300 г, фасоль зеленая – 200 г, сыр тертый – 50 г, молоко – 50 мл, яйца – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сало свиное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Окорок и фасоль нарезают небольшими кусочками, картофель – тонкими кружками. Продукты кладут в смазанную салом форму для выпечки с высокими бортами. Яйца взбивают с молоком, лимонным соком, солью и перцем. Этой смесью заливают окорок с картофелем и фасолью. Сверху посыпают тертым сыром, кладут кусочки сливочного масла и запекают до готовности. Готовое блюдо украшают веточками петрушки и листьями базилика.

Торт творожный

Ингредиенты

Мука – 300 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 80 г, желтки яичные – 2 шт.

Для начинки

Творог – 600 г, изюм без косточек – 100 г, сахар – 50 г, сливки – 80 мл, яйца – 2 шт., миндаль сладкий молотый – 1 ч. ложка, ром – 1 ч. ложка, цедра 1 лимона, ванилин по вкусу.

Для заливки

Сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Муку просеивают горкой, в центре делают углубление. В него вбивают желтки, добавляют сахар, сливочное масло и замешивают эластичное тесто. Когда оно начнет отставать от рук, его заворачивают в полиэтиленовую пленку и кладут в прохладное место на 30-40 мин.

Творог протирают через сито, смешивают с изюмом, яйцами, миндалем, тертой лимонной цедрой. Затем добавляют сливки, предварительно взбитые с ванилином и сахаром, ром и тщательно перемешивают.

Для приготовления заливки сливки взбивают с сахаром и яйцами до образования крепкой пены.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной примерно 2 см и кладут на противень (края теста приподнимают, формируя борта). Сверху кладут начинку, аккуратно разравнивают ее, поливают заливкой и выпекают торт в духовом шкафу до готовности.

Ужин «Голубая волна»

Салат из вареной трески

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, майонез – 200 г, картофель вареный – 4 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески отваривают в подсоленной воде, слегка остужают и нарезают небольшими кусочками. Яйца и картофель очищают и нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют, огурцы нарезают соломкой.

Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют салат соусом, приготовленным из майонеза и томатной пасты.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают измельченной зеленью укропа.

Судак заливной с лимоном

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, желатин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 3 шт., соль, перец черный и душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Отделяют голову, плавники, хвост, кладут их в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют очищенные морковь, корень петрушки и лук, солят и варят на среднем огне 25-30 мин. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варят еще 20-25 мин, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный бульон процеживают, смешивают с предварительно замоченным в небольшом количестве холодной воды желатином, доводят до кипения и снова процеживают. Украшают рыбу ломтиками вареной моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки. Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 ч.

Крем «Ананасовый»

Ингредиенты

Ананас – 1 шт., сахар – 200 г, пудра сахарная – 200 г, сливки 30%-ной жирности – 500 мл, шоколад тертый – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананас моют, очищают, мякоть нарезают кубиками и

заливают 250 мл кипяченой воды. Добавляют сахар, все перемешивают и варят на слабом огне при помешивании в течение 15-20 мин. Полученную массу протирают через сито и оставляют в прохладном месте на 2-3 ч.

Сливки взбивают с сахарной пудрой, соединяют с ананасовым пюре, все тщательно перемешивают и выкладывают в форму. Крем ставят в прохладное место на 2-3 ч, перед подачей к столу украшают тертым шоколадом.

Ужин «Старый Берлин»

Салат крабовый

Ингредиенты

Мясо крабовое – 300 г, рис – 50 г, маслины без косточек – 50 г, яйца – 3 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, моют, варят до готовности в подсоленной воде и охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Крабовое мясо нарезают небольшими кусочками. Продукты смешивают, добавляют нарезанные ломтиками маслины, тертый хрен, измельченную зелень петрушки. Салат солят, перчат и заправляют майонезом. Готовый салат украшают тонкими ломтиками лимона.

Гусь с соусом по-берлински

Ингредиенты

Тушка гуся, яблоки – 5-6 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, майоран, базилик, мята сухие молотые, соль, перец по вкусу.

Для соуса Бульон мясной – 200 мл, мука кукурузная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яблоки моют, удаляют сердцевину и сбрызгивают лимонным соком. Подготовленную тушку гуся натирают молотыми травами, солью и перцем, начиняют яблоками, брюшко зашивают нитками или скрепляют деревянными шпажками.

Гуся кладут на противень, вливают на него немного бульона и жарят в духовом шкафу до готовности, периодически поливая выделяющимся жиром.

Для приготовления соуса оставшийся после жаренья жир процеживают, разводят горячим бульоном и доводят до кипения, затем добавляют муку и нагревают до загустения.

Готового гуся нарезают порционными кусками и кладут в центре плоского блюда, а по краям – печеные яблоки. Гарнируют отварным картофелем, тушеной капустой. Соус подают отдельно.

Овощи тушеные

Ингредиенты

Картофель – 8-10 шт., вино красное – 100 мл, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый -

2 шт., масло растительное -

3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, шалфей – 2 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, очищают, лук и перец нарезают полукольцами, картофель кружками. Лук пассеруют в растительном масле до золотистого цвета, затем добавляют картофель, перец, веточки шалфея, вливают вино, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Крем миндальный

Ингредиенты

Персики консервированные – 200 г, миндаль – 100 г, сахар – 80 г, крахмал – 20 г, сливки – 500 мл, мука – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт.

Способ приготовления

100 мл сливок взбивают с желтками, сахаром, крахмалом и мукой до получения пышной однородной массы.

Оставшиеся сливки доводят до кипения, вливают в них приготовленную смесь и заваривают крем.

Миндаль очищают, обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета, измельчают, соединяют с кремом и охлаждают. Затем добавляют взбитые белки, перемешивают, раскладывают крем по формам и ставят в прохладное место примерно на 1 ч.

Готовый крем украшают консервированными персиками.

Ужин «Легенды Англии»

Салат с сельдью

Ингредиенты

Филе сельди – 200 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, петрушка – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в мундире в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Лук очищают, нарезают кольцами, посыпают сахаром, солью, заливают уксусом, слегка перетирают руками и оставляют на 10-15 мин. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

В салатник слоями кладут картофель, сельдь и лук. Каждый слой поливают маслом, смешанным с горчицей. Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Ростбиф

Ингредиенты

Грудинка – 500 г, жир – 100 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, тщательно отбивают. Сковороду хорошо разогревают, растапливают на ней жир, кладут мясо и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем мясо перчат, солят и снова запекают, периодически поливая выделяющимся соком. Готовый ростбиф должен быть сочным.

К столу ростбиф подают не разрезая, с соусом. Гарнируют отварными овощами или специальным пудингом.

Соус для мяса

Ингредиенты

Сливки – 200 мл, сухари панировочные – 50 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливки доводят до кипения, добавляют гвоздику, мускатный орех и прогревают 2-3 мин.

Лук очищают, измельчают и жарят на масле до золотистого цвета. Затем смешивают со сливками, добавляют соль, перец, сухари и варят на медленном огне примерно 30 мин.

Готовый соус взбивают.

Фасоль отварная с зеленью

Ингредиенты

Фасоль красная – 200 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят до полуготовности. Затем добавляют 1 ст. ложку масла и специи. Готовую фасоль откидывают на дуршлаг, заправляют оставшимся маслом, посыпают перцем, солью и крупно нарезанной зеленью петрушки.

Омлет с сыром

Ингредиенты

Сыр тертый – 100 г, молоко – 50 мл, яйца – 4 шт., мука – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с молоком и солью до образования пышной массы. Добавляют сыр, муку, перемешивают и жарят на масле с двух сторон.

Пудинг йоркширский

Ингредиенты

Молоко – 500 мл, мука – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с молоком и солью. Добавляют муку, замешивают тесто и оставляют на 20-30 мин. Затем перекладывают его в смазанную маслом форму и выпекают в духовом шкафу до золотистой корочки.

Ужин «Туманный Альбион»

Салат английский

Ингредиенты

Мясо цыпленка отварное – 200 г, грибы отварные – 200 г, майонез – 100 г, огурец – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, листья салата и зелень шпината – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусками, грибы – ломтиками, морковь и огурец – кружками. Сельдерей очищают и натирают на мелкой терке.

Продукты смешивают, солят, заправляют майонезом, смешанным с горчицей, и выкладывают на листья салата.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью шпината.

Индейка запеченная

Ингредиенты

Тушка индейки, ядра кедровых орехов – 200 г, сироп клюквенный – 200 мл, лимон – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, розмарин молотый – 1 ст. ложка, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сироп смешивают с лимонным соком, розмарином, солью, корицей, измельченными орехами.

Индейку моют, обсушивают и запекают в духовом шкафу до золотистой корочки. Затем периодически обмазывают клюквенным сиропом и запекают до готовности (примерно 1,5 ч).

Готовую индейку выкладывают на блюдо и украшают кружками лимона. Гарнируют печеным картофелем.

Картофель, запеченный с пряными травами

Ингредиенты

Картофель – 1 кг, лимон – 1 шт., чеснок – 1 долька, базилик, мята, шалфей, майоран – по 1 веточке, жир – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, нарезают кружками и выкладывают на смазанный жиром противень.

Когда картофель слегка подрумянится, добавляют веточки пряных трав, измельченный чеснок, поливают соком лимона, солят, перчат и запекают до готовности.

Готовый картофель посыпают измельченной зеленью петрушки.

Гренки с сыром

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сыр твердых сортов – 200 г, пиво светлое – 50 мл, масло сливочное – 4 ст. ложки, желтки яичные – 2 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с 2 сторон в сливочном масле (2 ст. ложки). Сыр натирают на средней терке и перекладывают на предварительно разогретую и смазанную оставшимся маслом сковороду. Добавляют пиво, соль, перец, взбитые желтки и жарят до загустения.

Полученную массу намазывают на гренки и запекают в духовом шкафу до появления золотистой корочки.

Пудинг с изюмом

Ингредиенты

Изюм без косточек – 400 г, масло топленое – 300 г, сухари панировочные – 300 г, яблоки – 200 г, мука – 150 г, сахар – 100 г, пиво – 200 мл, ром – 50 мл, коньяк – 25 мл, яйца – 4 шт., лимон – 0,5 шт., миндаль измельченный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, цедра тертая 0,5 лимона, орех мускатный – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, удаляют сердцевину и мелко нарезают. С половины лимона снимают цедру, из мякоти выжимают сок. Изюм моют, заливают ромом и коньяком и оставляют на 30-40 мин.

Муку просеивают, в центре делают углубление и выкладывают в него топленое масло, яблоки, изюм, сухари, сахар, цедру, миндаль, мускатный орех, соль.

Яйца взбивают, смешивают с пивом и лимонным соком, еще раз взбивают и небольшими порциями вливают в муку. Замешивают тесто, выкладывают в смазанную растительным маслом форму и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Ужин «Брайтон»

Салат с ветчиной

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, салат зеленый – 200 г, сыр тертый – 100 г, батон – 3 ломтика, помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Ветчину и батон нарезают небольшими кусочками и запекают в духовом шкафу до золотистой корочки.

Листья салата перебирают, моют, крупно нарезают и смешивают с ветчиной и батоном. Добавляют натертый на средней терке огурец, нарезанные дольками помидоры, солят. Петрушку измельчают, смешивают с майонезом и полученным соусом заправляют салат.

Готовый салат перекладывают на блюдо и посыпают тертым сыром.

Свинина с соусом из каперсов

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса

Сливки – 200 мл, бульон мясной – 200 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 3 ст. ложки, каперсы консервированные – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают водой (она должна полностью покрывать мясо), солят и варят на слабом огне 1-1,5 ч. Затем добавляют мелко нарезанные морковь, лук и сельдерей и варят до готовности. Готовое мясо вынимают, бульон процеживают, овощи протирают через сито.

В растопленном сливочном масле обжаривают муку до золотистого цвета, добавляют протертые овощи, сливки, бульон, соль, перец и варят на медленном огне до загустения. Готовый соус слегка охлаждают, добавляют уксус и каперсы.

Мясо нарезают порционными кусками, перекладывают на блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Запеканка мясная

Ингредиенты

Картофель – 500 г, мясо отварное – 300 г, масло сливочное – 150 г, сухари панировочные – 50 г, сыр тертый – 50 г, молоко – 100 мл, желтки яичные – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст.

ложка, петрушка – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, варят до готовности. Затем добавляют молоко, 100 г сливочного масла, соль и готовят пюре.

Лук, чеснок и сельдерей очищают, мелко нарезают и жарят в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета. Добавляют мелко нарезанное мясо, соль, перец и тщательно перемешивают. Картофельное пюре смешивают с измельченной зеленью петрушки, желтками и делят на 2 части. Одну часть выкладывают в форму, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. Затем кладут мясную массу, сверху – оставшееся картофельное пюре и посыпают тертым сыром. Выпекают до появления золотистой корочки.

Пудинг шоколадный

Ингредиенты

Сухари панировочные – 150 г, мука – 70 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 150 мл, яйца – 2 шт., какао – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, миндаль измельченный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, сода по вкусу.

Способ приготовления

Какао смешивают с панировочными сухарями, заливают сливками и оставляют на 10– 15 мин. Желтки отделяют от белков, взбивают с сахаром, сливочным маслом до тех пор, пока масса не побелеет. Отдельно взбивают белки с небольшим количеством сахара. Затем добавляют соду, муку, набухшие сухари, коньяк, миндаль, взбитые белки и тщательно перемешивают.

Тесто перекладывают в смазанную растительным маслом форму для пудинга и готовят на паровой бане 1-1,2 ч. Пудинг подают к столу горячим с любым сладким соусом.

Ужин «Шотландский двор»

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, кукуруза молочная маринованная – 100 г, шпинат – 100 г, сыр – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица зернистая – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, шпинат и кукурузу крупно нарезают, смешивают, солят, перчат.

Смешивают растительное масло, лимонный сок и горчицу. Полученной смесью заправляют салат и посыпают тертым сыром.

Лосось, запеченный в горчичном соусе

Ингредиенты

Филе лосося – 600 г, лимоны – 1,5 шт., горчица зернистая – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают свежевыжатый сок 1 лимона, горчицу, мед, соль, перец. Филе промывают, нарезают порционными кусками, смазывают приготовленным соусом и оборачивают фольгой. Запекают 30-40 мин.

Готовую рыбу перекладывают на блюдо на листья шпината, украшают веточками петрушки и кружками лимона.

Пюре овощное

Ингредиенты

Картофель – 500 г, капуста цветная – 200 г, масло сливочное – 100 г, сливки – 200 мл, репа – 1 шт., шнитт-лук – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, капусту и репу отваривают по отдельности в подсоленной воде до готовности. Картофель и репу очищают, капусту разбирают на соцветия. Из овощей, масла и сливок готовят пюре.

Готовое пюре перекладывают на разогретое блюдо и посыпают измельченным шнитт-луком.

Яйца по-шотландски

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, масло растительное – 100 г, сухари панировочные – 50 г, яйца – 6 шт., анчоусы – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину и анчоусы пропускают через мясорубку, добавляют сухари, соль и перец, 2 яйца и тщательно перемешивают. Остальные яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, панируют в подготовленной массе и жарят на сильно разогретом масле до золотистого цвета.

Перед подачей к столу яйца разрезают на половинки и украшают веточками петрушки.

Торт миндальный

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, сахар – 120 г, мука картофельная – 150 г, миндаль тертый – 50 г, цукаты – 50 г, вишни – 50 г, мука пшеничная – 40 г, яйца – 3 шт., ром – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, цедра лимона – 0,5 ч. ложки, сода – 0,5 ч. ложки, ванилин, корица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из вишен удаляют косточки и заливают ромом. Яйца взбивают с сахаром, ванилином до образования пышной массы. Затем добавляют размягченное масло, лимонную цедру, соду, немного соли, корицу, муку и замешивают тесто. В него добавляют вишню, миндаль, цукаты, еще раз перемешивают и кладут в смазанную растительным маслом форму. Выпекают 30-40 мин.

Ужин «Лесная фея»

Салат из краснокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока.

Помидоры и очищенный лук нарезают кубиками, зелень укропа и петрушки измельчают (несколько веточек оставляют для украшения).

Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром.

Готовый салат украшают веточками петрушки и укропа.

Цыпленок, запеченный с рисом

Ингредиенты

Тушки цыплят – 2 шт., рис – 100 г, бекон – 100 г, сыр – 80 г, вино белое – 100 мл, горошек зеленый консервированный – 60 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные тушки цыплят рубят на порционные куски. Бекон нарезают тонкими ломтиками.

Продукты кладут в сковороду с разогретым сливочным маслом и жарят до образования золотистой корочки. Затем добавляют мелко нарезанный лук, томатную пасту, размешивают, вливают вино, солят, перчат и тушат до полуготовности.

Куски цыпленка кладут на противень, вокруг кладут тщательно промытый рис, перчат, заливают оставшимся после жарки соусом и запекают в духовом шкафу до готовности. Затем посыпают тертым сыром и держат в разогретом духовом шкафу еще 5-7 мин.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком и листьями базилика.

Шербет лимонный

Ингредиенты

Сахар – 3 ст. ложки, лимон – 1 шт., семена кинзы или базилика – 0,75 ч. ложки, шафран – 0,75 ч. ложки, лед пищевой – 50 г.

Способ приготовления

С лимона снимают цедру, измельчают ее и заливают 150 мл горячей воды. Затем кладут семена кинзы или базилика, шафран, настаивают в течение 3-4 ч, процеживают, добавляют сахар, все перемешивают и кладут кусочки пищевого льда.

Ужин «Город гурманов»

Салат «Парадиз»

Ингредиенты

Фасоль зеленая – 200 г, помидоры – 3 шт., желтки яичные вареные – 2 шт., зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка.

Для заправки Сметана – 100 мл, масло оливковое – 3 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, соус горчичный – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления заправки сметану нагревают на водяной бане, затем добавляют горчичный соус, уксус, оливковое масло, соль, перец, тщательно перемешивают и готовят на пару до загустения. Готовый соус охлаждают. Фасоль нарезают кусочками длиной 1,5-2 см, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу, мякоть нарезают тонкими ломтиками. Продукты смешивают, добавляют яичные желтки, измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и базилика и тщательно перемешивают. Готовый салат заправляют приготовленным соусом и украшают веточками петрушки.

Осетрина под соусом бешамель

Ингредиенты

Филе осетра – 600 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 100 г, вино белое – 100 мл, соль, перец по вкусу.

Для соуса Молоко – 300 мл, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, тимьяна – по 1 веточке, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное филе нарезают порционными кусками, посыпают солью, перцем и припускают в вине и сливочном масле (1 ст. ложка) примерно 10 мин.

В оставшемся сливочном масле обжаривают нарезанные ломтиками грибы, затем делают из них пюре.

Для приготовления соуса молоко доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные лук, петрушку и тимьян, мускатный орех, соль, перец. На медленном огне еще раз доводят до кипения, затем снимают с огня, накрывают крышкой, настаивают 20-30 мин и процеживают.

Муку пассеруют на сливочном масле. Затем при постоянном помешивании в нее тонкой струйкой вливают молоко. Соус варят на медленном огне 15-20 мин, постоянно помешивая. Готовый

соус процеживают, смешивают с грибным пюре и бульоном, оставшимся после тушения рыбы.

В сковороду с высокими бортами вливают немного соуса, сверху кладут куски осетрины, заливают оставшимся соусом (он должен полностью покрывать рыбу) и запекают в духовом шкафу.

Закуска с креветками и маслинами

Ингредиенты

Креветки очищенные – 200 г, маслины без косточек – 10 шт., помидоры – 5 шт., яйца – 4 шт., редис – 3 шт., перец – 2 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки, шпината и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки

Майонез – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде 2-3 мин и охлаждают. Огурцы, морковь и редис натирают на средней терке, смешивают с креветками, солят и заправляют 1 ст. ложкой майонеза. У помидоров срезают верхнюю часть, чайной ложкой аккуратно вынимают мякоть. Ее смешивают с приготовленной начинкой, 1 ст. ложкой майонеза и наполняют помидоры.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 2 части. Яичные желтки вынимают, смешивают с измельченной зеленью петрушки и шпината, мелко нарезанными маслинами и заправляют оставшимся майонезом. Полученным фаршем начиняют белки.

Листья салата перебирают, моют и кладут на плоское блюдо. Сверху кладут нарезанный соломкой перец, на него – фаршированные помидоры и яйца. Салат посыпают измельченной зеленью укропа и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают майонез, лимонный сок и оливковое масло.

Десерт ванильный

Ингредиенты

Творог – 200 г, пудра сахарная – 80 г, сливки – 200 мл, молоко – 200 мл, желтки яичные – 4 шт., желатин – 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Желатин разводят в небольшом количестве воды. Желтки взбивают с сахарной пудрой, вливают горячее молоко и нагревают на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Затем добавляют ванилин, разведенный желатин и взбивают до получения однородной массы. Творог протирают через сито,

смешивают с ванильной массой и взбитыми сливками. Полученную массу тщательно перемешивают и охлаждают.

Ужин «Лазурный берег»

Салат из сельдерея

Ингредиенты

Сельдерей с зеленью – 150 г, яблоки – 5 шт., листья салата – 0,5 пучка.

Для заправки

Сливки – 50 мл, лимон – 0,5 шт., соус горчичный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Зелень и стебли сельдерея моют и нарезают соломкой. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и также нарезают соломкой. Продукты смешивают и поливают заправкой. Для приготовления заправки сливки взбивают с выжатым из лимона соком и горчичным соусом.

Готовый салат кладут на плоское блюдо на листья салата.

Гусь с голубцами с винным соусом

Ингредиенты

Тушка гуся, грудинка копченная – 500 г, сухари панировочные – 100 г, вино белое – 200 мл, бульон мясной – 100 мл, капуста белокочанная – 1 вилок, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, розмарин – 1 веточка, соль, перец, по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся натирают перцем, солью, кладут на противень и жарят в духовом шкафу до золотистой корочки. После этого на противень выливают вино и бульон и жарят до готовности. Во время жаренья гуся периодически поливают выделяющимся соком и жиром. Готового гуся вынимают и нарезают порционными кусками. В оставшийся после жарки соус добавляют измельченный розмарин, перец, доводят до кипения и процеживают.

Грудинку нарезают небольшими кусочками, смешивают с сухарями и измельченным луком. Капусту разбирают на листья, ошпаривают их кипятком. В каждый заворачивают немного приготовленного фарша. Листья перевязывают ниткой и варят в подсоленной воде до готовности.

Куски гуся и голубцы кладут на блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Десерт кофейный

Ингредиенты

Сливки – 250 мл, кофе растворимый – 1 ст. ложка, сахар – 3 ст. ложки, желтки яичные – 3 шт.

Способ приготовления

Кофе растворяют в 1 ст. ложке горячей воды. Сахар

растворяют в небольшом количестве горячей воды и варят до тех пор, пока он не карамелизируется. Отдельно взбивают желтки и сливки и при постоянном помешивании аккуратно соединяют их с сахарным сиропом. Продолжая взбивать, вливают кофе и тщательно перемешивают. Полученную смесь ставят в холодильник. Когда она начнет застывать, ее еще раз тщательно взбивают, затем разливают в креманки и ставят в холодильник.

Ужин «Елисейские поля»

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, картофель – 3 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Для заправки

Масло оливковое – 50 г, уксус столовый – 50 мл, желтки яичные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., каперсы – 2 ч. ложки, горчица сухая – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Картофель варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают. Мясо нарезают соломкой, помидоры и картофель – тонкими ломтиками.

Для приготовления заправки яичные желтки протирают через сито, смешивают с каперсами, мелко нарезанным луком, горчицей, солят, перчат.

Отдельно смешивают уксус и оливковое масло и заливают подготовленную смесь. Заправку тщательно перемешивают и дают настояться 5-10 мин.

В салатник слоями кладут помидоры, мясо и картофель, каждый слой солят и перчат. После этого салат поливают приготовленной заправкой, посыпают измельченной зеленью укропа и украшают кружками яиц.

Утка под апельсиновым соусом

Ингредиенты

Тушка утки, апельсины – 4 шт., вино белое сухое – 100 мл, бульон мясной – 100 мл, масло оливковое – 2 ст. ложки, ликер апельсиновый – 1 ст. ложка, майоран и розмарин сушеные молотые – по 0,5 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки натирают солью и перцем и поливают соком 1 апельсина. 1 апельсин очищают, мякоть нарезают небольшими кусочками, цедру натирают.

Кусочками апельсина начиняют утку, брюшко зашивают ниткой или скрепляют деревянными шпажками. Утку кладут на противень и жарят на масле до образования золотистой корочки.

После этого утку перекладывают в утятницу, вливают туда мясной бульон, вино, свежеотжатый сок из оставшихся апельсинов, ликер, измельченную цедру и тушат в духовом шкафу до готовности.

В оставшийся после жарки соус добавляют немного сахара, розмарин, майоран, доводят до кипения и процеживают.

Готовую утку нарезают порционными кусками и поливают приготовленным соусом.

Каштаны тушеные

Ингредиенты

Каштаны очищенные – 300 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, мята – 2-3 листа, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Каштаны заливают небольшим количеством воды, добавляют сахар, мяту, солят и доводят до кипения.

После этого добавляют сливочное масло и тушат под закрытой крышкой до готовности (примерно 1 ч). Готовые каштаны должны быть мягкими.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Десерт «Шампань»

Ингредиенты

Шампанское – 250 мл, сливки – 150 мл, сахар – 100 г, яйца – 4 шт., желатин – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Желатин разводят в небольшом количестве холодной воды. Желтки взбивают с сахаром на водяной бане. Затем вливают шампанское, немного воды и варят до загустения, непрерывно помешивая. Добавляют желатин, тщательно перемешивают и охлаждают.

Белки взбивают со сливками до образования крепкой пены и смешивают с приготовленной смесью. Ее тщательно перемешивают, разливают в креманки и охлаждают.

Ужин «Замки Луары»

Закуска из трески и фасоли

Ингредиенты

Филе трески – 300 г, хлеб черный – 200 г, фасоль – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло оливковое -

1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, варят в подсоленной воде до готовности, часть фасоли протирают через сито. Филе промывают, нарезают небольшими кусочками, варят в подсоленной воде и охлаждают. Лук и чеснок очищают, измельчают, пассеруют в смеси оливкового и сливочного масла и смешивают с фасолевым пюре. Добавляют оставшуюся фасоль, кусочки трески, солят, перчат и обжаривают 10-15 мин.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. На каждый ломтик намазывают приготовленную закуску.

Карп со щавелем

Ингредиенты

Карп – 500 г, щавель – 300 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1-2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, тимьян – 2 веточки, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу солят, нарезают порционными кусками, кладут в сотейник, добавляют перец горошком, тимьян, лавровый лист, измельченный лук, вливают немного воды и тушат в духовом шкафу до готовности.

Щавель перебирают, удаляют черенки, моют, крупно нарезают, заливают небольшим количеством воды и тушат 15-20 мин. Затем откидывают на сито, дают стечь воде и заправляют сливочным маслом.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками.

Готовую рыбу кладут на плоское блюдо, вокруг нее – щавель. Готовое блюдо украшают веточками петрушки и кружками яиц.

Запеканка картофельная

Ингредиенты

Картофель – 500 г, молоко – 200 мл, сыр – 50 г, яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок – 2

дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, орех мускатный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают и нарезают кружками. Противень натирают чесноком, смазывают небольшим количеством сливочного масла, кладут на него кружки картофеля, посыпают солью, перцем и заливают молоком, предварительно взбитым с яйцом. Противень ставят в духовой шкаф и запекают кортофель до готовности. После этого посыпают его тертым сыром, мускатным орехом и ставят в горячий духовой шкаф еще на 5-7 мин. Готовое блюдо украшают веточками петрушки и ломтиками лимона.

Торт яблочный

Ингредиенты

Мука – 300 г, пудра сахарная – 200 г, масло сливочное – 100 г, миндаль очищенный – 100 г, сливки – 200 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, цедра 0,5 лимона, ванилин.

Для начинки Яблоки – 5-6 шт., корица.

Способ приготовления

Сахарную пудру (50 г) растворяют в небольшом количестве воды, добавляют ванилин и доводят до кипения. Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками, варят в сахарном сиропе до мягкости и охлаждают.

Сливочное масло взбивают с желтками и 100 г сахарной пудры до образования пышной массы. Затем добавляют взбитые яичные белки, молотый миндаль, лимонную цедру, муку и замешивают тесто.

Его кладут в смазанную растительным маслом форму, разравнивают, сверху кладут яблочную начинку и выпекают в духовом шкафу.

Готовый торт украшают сливками, взбитыми с оставшейся сахарной пудрой, и посыпают корицей.

Ужин «В окрестностях Парижа»

Салат французский

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., огурец – 1 шт., листья салата, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки Майонез – 100 г, желток яичный вареный – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень сельдерея варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и мелко нарезают. Огурец натирают на средней терке, зелень кинзы и листья салата перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают майонез, оливковое масло, яичный желток, лимонный сок и тщательно перемешивают.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Цыпленок с морковью

Ингредиенты

Тушка цыпленка, морковь – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., сельдерей – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, майоран, розмарин, тимьян – по 1 веточке, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают и пассеруют в 1 ст. ложке сливочного масла до золотистого цвета. Сельдерей очищают и натирают на средней терке. Подготовленную тушку цыпленка рубят на порционные куски, солят, перчат и жарят на оливковом масле до золотистой корочки. Затем добавляют пассерованный лук, сельдерей, мелко нарезанные майоран, розмарин, тимьян, солят, перчат, вливают немного воды и тушат до готовности. Морковь очищают, нарезают кружками, посыпают сахаром и пассеруют на оставшемся сливочном масле.

На блюдо кладут куски цыпленка, вокруг – пассерованную морковь. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Баклажаны, запеченные с сыром и шпиком

Ингредиенты

Шпик – 100 г, баклажаны молодые – 4 шт., помидор – 1 шт.,

чеснок – 2 дольки, майонез – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Шпик посыпают перцем и нарезают небольшими кусочками. Помидор моют и нарезают тонкими кружками. Баклажаны моют, удаляют плодоножки и каждый надрезают вдоль примерно до половины. В надрезы кладут несколько кусочков шпика, измельченный чеснок, смазывают смесью из майонеза и оливкового масла, солят и кладут на смазанный противень. Запекают до готовности.

Запеченные баклажаны кладут на листья салата и украшают кружками помидора и веточками петрушки.

Торт шоколадный

Ингредиенты

Шоколад – 200 г, пудра сахарная – 250 г, крахмал – 150 г, масло сливочное – 150 г, миндаль очищенный – 100 г, мука – 100 г, шоколад тертый – 50 г, сливки – 200 мл, яйца – 8 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, ванилин.

Способ приготовления

Молотый миндаль, 200 г сахарной пудры, яичные желтки взбивают до получения крепкой пены.

Затем добавляют шоколад, предварительно растопленный на водяной бане, взбитые яичные белки, крахмал, муку, сливочное масло и тщательно перемешивают. Тесто кладут в форму, смазанную растительным маслом, и выпекают до готовности.

Готовый торт вынимают из формы, охлаждают и украшают сливками, взбитыми с оставшейся сахарной пудрой и ванилином, посыпают тертым шоколадом.

Ужин по-итальянски

Салат «Каприз»

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, огурцы – 350 г, кукуруза консервированная – 200 г, сыр острый – 150 г, редис – 1 пучок, салат зеленый – 1 пучок, масло оливковое – 100 мл, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 веточка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, огурцы и редис моют и нарезают небольшими кубиками, зеленый салат – тонкими полосками. Добавляют кукурузу и перемешивают. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, солью и перцем, полученной заправкой поливают салат. Сыр натирают на мелкой терке, посыпают им салат, украшают листиками базилика и подают к столу.

Рагу из баранины с орегано

Ингредиенты

Баранина нежирная – 500 г, морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., вино красное сухое – 100 мл, бульон мясной – 100 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, орегано – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кубиками и обжаривают на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Добавляют нарезанные соломкой морковь и корень сельдерея, солят, перчат, вливают вино и бульон, добавляют томатный соус. Сковороду накрывают крышкой и тушат рагу на медленном огне 15 мин. Затем добавляют орегано, готовят еще 5 мин.

Семга в пивном кляре

Ингредиенты

Филе семги – 500 г, мука – 150 г, пиво – 100 мл, яйцо – 1 шт., масло растительное – 100 мл, оливки без косточек – 100 г, салат зеленый – 1 пучок, базилик сушеный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Семгу промывают, нарезают порционными кусками, обсушивают салфеткой, посыпают толченым базиликом, солью и перцем. Яйцо взбивают с пивом, понемногу добавляют муку и размешивают так, чтобы не было комочков.

Куски рыбы обмакивают в кляр и жарят на сковороде в разогретом масле до образования золотистой корочки.

Салат промывают, выкладывают на блюдо, на него

укладывают рыбу, украшают оливками и подают к столу.

Лук фаршированный

Ингредиенты

Лук репчатый – 5 шт., бульон куриный – 500 мл, фарш куриный – 50 г, сыр – 50 г, молоко – 50 мл, масло сливочное – 50 г, батон – 1 ломтик, яйцо – 1 шт., лук зеленый и зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С ломтика батона срезают корочку и заливают молоком. Репчатый лук очищают, вынимают из каждой луковицы середину. Сыр натирают на терке, зеленый лук и петрушку измельчают (несколько веточек петрушки оставляют для украшения). Фарш смешивают с сыром, яйцом, вымоченным в молоке батоном, зеленым луком и петрушкой. Добавляют соль и перец, хорошо перемешивают и наполняют приготовленной смесью луковицы.

Жаропрочную форму смазывают маслом, выкладывают в нее луковицы, заливают бульоном, накрывают форму фольгой и ставят в духовку на 35-40 мин.

Готовый лук выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Пицца с ветчиной

Ингредиенты

Тесто дрожжевое готовое – 300 г, сыр – 200 г, ветчина – 150 г, помидоры – 2 шт., кетчуп – 2 ст. ложки, орегано – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры моют и нарезают кружочками, сыр натирают на терке, ветчину нарезают соломкой. Тесто тонко раскатывают, смазывают кетчупом, выкладывают ветчину и помидоры, посыпают сыром и орегано и ставят в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Фрукты в глазури

Ингредиенты

Клубника – 200 г, бананы – 2 шт., апельсин – 1 шт., киви – 2 шт., шоколад черный – 100 г, шоколад белый – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, мята – 1 веточка.

Способ приготовления

Клубнику и фрукты моют. Киви, бананы, апельсин очищают. Киви и банан нарезают ломтиками, апельсин разделяют на дольки. Черный и белый шоколад по отдельности растапливают на водяной бане.

Клубнику и ломтики киви обмакивают в белый шоколад, ломтики банана и дольки апельсина – в черный.

Затем выкладывают фрукты на решетку или пергаментную бумагу. Когда глазурь застынет, перекладывают фрукты на блюдо,

посыпают сахарной пудрой, украшают листиками мяты и подают к столу.

Ужин «Средиземноморский бриз»

Салат с помидорами и маслинами

Ингредиенты

Салат кочанный – 300 г, помидоры черри – 300 г, сыр фета – 200 г, маслины без косточек – 200 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Салат и помидоры моют, помидоры разрезают пополам, салат крупно нарезают. Сыр фета нарезают кубиками. Все ингредиенты складывают в миску, добавляют маслины и заливают оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, солью и перцем.

Спагетти с креветками и помидорами

Ингредиенты

Спагетти – 200 г, креветки замороженные очищенные – 300 г, помидоры – 2 шт., чеснок -

1 долька, масло оливковое -

2 ст. ложки, зелень базилика – 2 веточки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Спагетти отваривают в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Чеснок очищают и мелко нарезают, пассеруют на сковороде в оливковом масле 1-2 мин, затем выкладывают в сковороду креветки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры и готовят все еще 5-7 мин. Затем добавляют соль, красный и черный перец.

Спагетти раскладывают по тарелкам, сверху выкладывают креветки с помидорами, украшают листиками базилика и подают к столу.

Пицца с грибами и яйцами

Ингредиенты

Тесто дрожжевое готовое – 300 г, шампиньоны свежие или маринованные – 150 г, бекон – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 100 мл, паприка молотая – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают (маринованные откидывают на дуршлаг, чтобы стекла жидкость), нарезают ломтиками. Бекон и петрушку измельчают. Яйца взбивают с молоком, добавляют паприку, соль и перец. Тесто тонко раскатывают, кладут на противень. На тесто выкладывают грибы и бекон, заливают яичной смесью и ставят в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Сельдерей в сливочном соусе

Ингредиенты

Стебли сельдерея – 300 г, лимон – 1 шт., сливки – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, перец зеленый – 5 горошин, зелень сельдерея – 1 веточка, соль.

Способ приготовления

Сельдерей моют, нарезают кусочками длиной 7-8 см и бланшируют в подсоленной воде 7-10 мин. Чеснок измельчают и пассеруют вместе с мукой в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют сливки, толченый зеленый перец и готовят при постоянном помешивании до загустения. Из половины лимона выжимают сок, оставшуюся половину нарезают кружочками.

Готовый сельдерей выкладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком, поливают сливочным соусом, украшают кружочками лимона и листиками зелени и подают к столу.

Апельсины в меду

Ингредиенты

Апельсины – 4 шт., мед – 100 г, ром – 50 г.

Способ приготовления

Апельсины очищают от кожуры, разделяют на дольки и снимают с каждой дольки кожуру. Мед разогревают в сотейнике, добавляют ром, перемешивают. Выкладывают в сотейник апельсиновые дольки и готовят на маленьком огне 5 мин. Десерт раскладывают по креманкам и остужают. Перед подачей к столу выдерживают в холодильнике.

Ужин «Золотые россыпи»

Салат из свежих овощей с анчоусами

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., огурцы – 2 шт., перец болгарский желтый – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., маслины без косточек – 200 г, анчоусы – 50 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают ломтиками и кладут в салатницу. Лук нарезают кольцами, яйцо очищают и нарезают ломтиками. Анчоусы, оливковое масло, лимонный сок, соль и перец смешивают в блендере и поливают полученным соусом овощи. Салат украшают маслинами, ломтиками яйца, кольцами лука, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Осетрина в белом вине

Ингредиенты

Филе осетра – 500 г, вино белое – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра промывают, нарезают порционными кусками, кладут в сотейник, заливают вином и готовят на маленьком огне 20 мин, после чего вынимают и укладывают на блюдо.

Лук очищают, шинкуют, пассеруют на отдельной сковороде в сливочном масле, добавляют вино, в котором тушилась рыба, лимонный сок и соль. Доводят до кипения, слегка остужают и поливают приготовленным соусом осетрину. Украшают рыбу веточками петрушки и подают к столу.

Спагетти в рыбном соусе

Ингредиенты

Спагетти – 300 г, оливки без косточек – 100 г, тунец консервированный – 1 банка, помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Спагетти отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кубиками и тушат на сковороде в оливковом масле, пока они не станут мягкими. После этого помидоры протирают через сито, добавляют размятую вилкой рыбу, солят и перчат. Приготовленным соусом поливают спагетти, перемешивают,

украшают оливками и дольками лимона, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Десерт ореховый

Ингредиенты

Фундук очищенный – 150 г, сахар – 100 г, сливки – 200 мл, коньяк – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, желатин – 1 ч. ложка, фрукты засахаренные для украшения.

Способ приготовления

Сливочное масло распускают в сотейнике, добавляют сахар и готовят, постоянно помешивая, на маленьком огне до тех пор, пока сахар не карамелизуется. Затем добавляют предварительно измельченный фундук (несколько ядер оставляют для украшения) и перемешивают. Пергаментную бумагу смазывают растительным маслом, выкладывают на нее приготовленную массу слоем 1-2 см и оставляют для застывания, после чего измельчают.

Желатин заливают небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 мин. 50 мл сливок слегка подогревают и смешивают с желатином и коньяком. Оставшиеся сливки взбивают в пену, небольшими порциями добавляют в желатиновую массу и осторожно перемешивают. В конце добавляют измельченную ореховую массу, еще раз перемешивают и раскладывают по креманкам. Десерт ставят в холодильник на 30 мин, затем украшают целыми ядрами фундука и засахаренными фруктами и подают к столу.

Ужин «Очарование Рима»

Салат из помидоров с моцареллой

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, сыр моцарелла – 200 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, базилик – 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют и нарезают кружочками, сыр нарезают кубиками. Салат моют, стряхивают воду и выкладывают на блюдо. На листья салата выкладывают кружочки помидоров, на них – кубики сыра. Заправляют салат маслом, солят, посыпают кедровыми орехами, украшают листиками базилика и подают к столу.

Фасоль с мясом в горшочке

Ингредиенты

Свинина нежирная – 500 г, фасоль спаржевая свежая или замороженная – 500 г, сыр – 200 г, бульон грибной – 150 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., мука – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками. Лук чистят и измельчают. Мясо, помидоры и лук обжаривают на сковороде в растительном масле 15-20 мин, затем добавляют фасоль, нарезанную кусочками длиной 4-5 см, бульон, соль и перец.

Тушат все еще 15 мин. После этого перекладывают мясо с фасолью в горшочки и заливают смесью из яйца, сметаны и муки. Посыпают сверху сыром и ставят в предварительно разогретую духовку на 5-10 мин. К столу мясо подают в горшочках.

Артишоки с чесноком и помидорами

Ингредиенты

Артишоки – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 1 головка, бульон овощной – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Артишоки моют, снимают верхние листья. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают крупными ломтиками. Чеснок разделяют на дольки, не очищая.

В глубокую сковороду наливают масло, кладут дольки чеснока и слегка обжаривают их.

После этого кладут в сковороду артишоки, вливают бульон и тушат на маленьком огне 10 мин под крышкой. Затем добавляют помидоры, солят, перчат и тушат до готовности. Готовые артишоки выкладывают на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Мусс из белого вина

Ингредиенты

Желтки яичные – 5 шт., белок яичный – 1 шт., сахар – 100 г, вино белое полусладкое – 80 мл, цедра апельсиновая тертая – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахаром, белок взбивают миксером в пену. Соединяют белки и желтки, ставят на водяную баню и понемногу вливают вино, постоянно помешивая мусс венчиком.

Когда появится пена, разливают мусс по креманкам, посыпают апельсиновой цедрой, остужают и подают к столу.

Ужин «Милан»

Салат из спаржи с семгой

Ингредиенты

Спаржа консервированная – 300 г, семга малосольная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец зеленый – 4-5 горошин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу нарезают кусочками длиной 4-5 см, семгу – тонкими ломтиками.

Лук очищают и нарезают кольцами. Оливковое масло смешивают с уксусом, солью и толченым зеленым перцем. На блюдо выкладывают ломтики семги, на них – спаржу и лук, поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Запеканка из риса с курицей и ветчиной

Ингредиенты

Рис – 300 г, филе куриное – 200 г, ветчина – 100 г, шампиньоны – 100 г, сыр – 100 г, помидоры – 3 шт., лук – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде. Грибы и куриное филе промывают, нарезают соломкой и жарят в сковороде на растительном масле 5 мин.

Добавляют измельченные помидоры и лук, нарезанную кубиками ветчину, солят, перчат и доводят до готовности на маленьком огне.

Огнеупорную форму смазывают сливочным маслом и посыпают панировочными сухарями. Выкладывают в нее половину риса, на нее начинку, а сверху – оставшийся рис. Посыпают тертым сыром и ставят в предварительно разогретую духовку на 5-7 мин.

Ризотто с белыми грибами

Ингредиенты

Рис – 200 г, грибы белые – 150 г, сыр пармезан – 100 г, бульон грибной – 500 мл, помидоры – 2 шт., лук – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле вместе с предварительно промытым рисом 2-3 мин.

Грибы промывают, нарезают тонкими ломтиками, добавляют

в рис и варят еще 5 мин.

Затем добавляют бульон, соль, перец и готовят до тех пор, пока вся жидкость не впитается в рис.

Ризотто выкладывают на блюдо, посыпают натертым на мелкой терке пармезаном, украшают нарезанными кружочками помидорами и подают к столу.

Отбивная из телятины

Ингредиенты

Вырезка телячья – 500 г, сухари панировочные – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, молоко – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, слегка отбивают, обсушивают салфеткой. Посыпают паприкой, солью и перцем. Яйцо взбивают с молоком, куски мяса обмакивают в полученную смесь, затем обваливают в сухарях и тертом сыре. Подготовленное таким образом мясо жарят в сковороде на оливковом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Рыбный пирог

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, молоко – 250 мл, сыр – 100 г, яйца – 2 шт., помидор – 1 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, нарезают маленькими кусочками, солят, перчат и жарят на растительном масле до готовности. Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют томатную пасту, мелко нарезанную петрушку, тертый сыр и молоко. Хорошо перемешивают, добавляют взбитые яйца и заливают полученной смесью рыбу. Сковороду ставят в предварительно разогретую духовку на 10 мин. Готовый пирог подают к столу в сковороде, украсив нарезанным кружочками помидором.

Пудинг с засахаренными фруктами

Ингредиенты

Коржи бисквитные готовые – 500 г, фрукты засахаренные (киви, ананас, яблоки, клубника) – 250 г, сахар – 200 г, молоко – 400 мл, ликер апельсиновый – 100 мл, чай крепкий – 100 мл, яйца – 3 шт., мука – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Бисквитные коржи нарезают кусочками прямоугольной формы и сбрызгивают смесью ликера и чая. Фрукты нарезают

кубиками. Для приготовления крема желтки отделяют от белков, взбивают с сахаром (100 г), добавляют молоко и муку и взбивают до получения однородной массы. На медленном огне, постоянно помешивая, доводят смесь до кипения, снимают с огня и остужают, размешивая, чтобы не было комочков. В форму выкладывают слой бисквита, на него – слой фруктов и часть крема. В указанной последовательности выкладывают все компоненты, причем верхним слоем должны быть кусочки бисквита.

Белки взбивают с оставшимся сахаром, смазывают ими поверхность пудинга и ставят его в разогретую до 120° духовку на 10 мин.

Ужин «Тоскана»

Салат из морепродуктов с грейпфрутом

Ингредиенты

Креветки замороженные очищенные – 200 г, мидии замороженные – 100 г, осьминоги замороженные – 100 г, грейпфрут – 1 шт., огурец – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морепродукты припускают в подсоленной воде и охлаждают. Грейпфрут очищают от кожуры, разделяют на дольки, снимают с каждой пленку и нарезают мякоть кубиками. Огурец нарезают соломкой, смешивают с грейпфрутом и морепродуктами. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, солью и перцем, поливают полученным соусом салат, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Равиоли со шпинатом

Ингредиенты

Мука – 200 г, шпинат – 300 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 50 г, вода – 50 мл, яйцо вареное – 1 шт., яйцо сырое – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат промывают, нарезают, тушат в сливочном масле до готовности, солят, перчат, остужают, добавляют мелко нарубленное вареное яйцо. Муку соединяют с сырым яйцом и водой, замешивают эластичное тесто, делят его на 2 части и тонко раскатывают каждую.

На слой теста выкладывают небольшие порции начинки так, чтобы между ними оставалось расстояние в 1 см, накрывают вторым слоем теста, слегка прикатывают скалкой и нарезают на квадратики с помощью специального ножа. Отваривают равиоли в подсоленной воде, вынимают шумовкой, раскладывают по тарелкам, посыпают натертым на мелкой терке сыром и подают к столу.

Шницель из телятины

Ингредиенты

Телятина – 400 г, бекон – 2 ломтика, чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, орех мускатный тертый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, разрезают на 2 куска, слегка отбивают,

посыпают мускатным орехом, солью и перцем. Шницели обжаривают на сковороде в растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Чеснок очищают, измельчают, пассеруют в сливочном масле, добавляют горчицу. Полученной смесью обмазывают куски мяса, оборачивают каждый ломтиком бекона и ставят в предварительно разогретую духовку на 10 мин.

Меренги с миндалем

Ингредиенты

Белки яичные – 2 шт., пудра сахарная – 400 г, миндаль рубленый – 150 г.

Способ приготовления

Белки взбивают с сахарной пудрой в крепкую пену, добавляют миндаль и осторожно перемешивают. Противень выстилают бумагой для выпечки и выкладывают на нее небольшими порциями белково-ореховую массу с помощью кондитерского мешка или чайной ложки.

Меренги пекут в духовке при температуре 180-200 °С 10-15 мин, остужают, снимают с бумаги.

Ужин «Прогулки по Венеции»

Салат из брокколи с сыром горгонцола

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, сыр горгонцола – 50 г, сливки – 100 мл, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень сельдерея – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют и бланшируют в подсоленном кипятке в течение 5 мин, затем откидывают на дуршлаг и остужают. Сыр разминают вилкой, смешивают со сливками, солью и перцем. Полученным соусом заливают брокколи, перемешивают, посыпают салат грецкими орехами, украшают листиками сельдерея и подают к столу.

Курица с соусом из печени

Ингредиенты

Тушка курицы, печень куриная – 200 г, ветчина жирная – 150 г, вино белое сухое – 150 мл, масло оливковое – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, розмарин – 2 веточки, цедра лимонная тертая – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы натирают солью и перцем. Ветчину нарезают мелкими кубиками, лук очищают и шинкуют. Лук и ветчину смешивают с измельченным розмарином и фаршируют полученной смесью курицу. Смазывают тушку маслом, кладут в форму и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности, поливая каждые 10 мин вином и оставшимся маслом.

Печень промывают, измельчают в блендере вместе с петрушкой, добавляют лимонную цедру, соль, перец и сок, оставшийся после запекания курицы. Доводят соус до кипения и варят при постоянном помешивании 5-7 мин.

Готовую курицу нарезают порционными кусками, поливают соусом и подают к столу.

Клецки из курицы

Ингредиенты

Филе куриное – 250 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 100 мл,

молоко – 75 мл, яйцо – 1 шт., батон – 2 ломтика, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке батон, сыр, яйцо, соль и перец. Все хорошо

перемешивают и из полученной массы формуют клецки. Отваривают их в подсоленной воде, вынимают шумовкой, поливают сметаной, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Спаржа с соусом из желтков

Ингредиенты

Спаржа белая консервированная – 500 г, желтки вареные – 3 шт., масло оливковое – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу нарезают кусочками длиной 5 см и выкладывают в салатник. Желтки растирают с оливковым маслом, лимонным соком, солью и перцем. Полученным соусом заливают спаржу, украшают ее веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из морских гребешков

Ингредиенты

Мясо морского гребешка – 200 г, масло оливковое – 4 ст. ложки, сухарики пшеничные – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Мясо морского гребешка промывают, нарезают ломтиками и жарят на сковороде в оливковом масле вместе с мелко нарубленным чесноком до готовности. Перекладывают в салатник, солят, сбрызгивают соком 0,5 лимона, посыпают измельченной зеленью петрушки и сухариками. Оставшуюся половину лимона нарезают кружочками, украшают ими закуску и подают к столу.

Десерт ягодный

Ингредиенты

Малина – 200 г, клубника – 200 г, шампанское полусладкое – 500 мл, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ягоды моют, дают воде стечь. Клубнику разрезают на 4 части, укладывают вместе с малиной в крюшонницу, посыпают сахарной пудрой и оставляют на 30 мин, чтобы ягоды дали сок. После этого заливают ягоды сильно охлажденным шампанским и подают к столу.

Ужин «Сицилия»

Салат из баклажанов с картофелем

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., баклажаны – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., масло оливковое – 150 мл, базилик – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, отваривают в подсоленной воде, охлаждают, снимают кожицу и нарезают кубиками. Баклажаны моют, очищают, нарезают кубиками и выдерживают в подсоленной воде 20 мин. После этого баклажаны вынимают, дают воде полностью стечь и жарят в сковороде на оливковом масле до золотисто-коричневого цвета.

Лук очищают, нарезают кольцами, обдают кипятком, чтобы избавиться от горечи.

В салатнике смешивают баклажаны, картофель, лук, нарезанный полосками сладкий перец и измельченный базилик. Солят, перчат, перемешивают, дают салату настояться в течение 15 мин, после чего подают к столу.

Шницели с грибами

Ингредиенты

Шампиньоны – 500 г, свинина – 400 г, рис – 200 г, помидор – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают, нарезают ломтиками и тушат в сливочном масле до готовности. В конце приготовления добавляют соль.

Мясо промывают, разрезают на 2 куска, натирают каждый смесью базилика, соли и перца, жарят в сковороде на растительном масле с обеих сторон.

Рис промывают и отваривают в подсоленной воде.

Готовые шницели раскладывают по тарелкам, кладут на каждый половину тушеных шампиньонов, гарнируют рисом, украшают нарезанным дольками помидором и подают к столу.

Бисквит с сырным кремом

Ингредиенты

Домашний мягкий сыр или творог – 500 г, сахар – 300 г, мука – 100 г, миндаль очищенный – 100 г, сливки – 100 мл, ликер апельсиновый – 50 мл, шоколад горький – 50 г, яйца – 8 шт., цедра апельсиновая – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Яйца взбивают с сахаром (200 г), добавляют муку,

измельченный в кофемолке миндаль и апельсиновую цедру. Тесто выливают на противень, выложенный бумагой для выпечки, и ставят на 10 мин в духовку, разогретую до 180 °С.

Сыр или творог протирают через сито, добавляют оставшийся сахар, сливки и взбивают миксером.

Остывший бисквит нарезают кусочками в форме ромбов, сбрызгивают каждый ликером и кладут сверху по 1 ст. ложке сырной массы. Шоколад натирают на мелкой терке, посыпают им бисквиты.

Ужин «Весна на острове»

Закуска из маслин

Ингредиенты

Маслины без косточек крупные – 200 г, помидоры – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком и снимают кожицу, перец моют и удаляют семена, чеснок очищают. Помидоры, перец и чеснок измельчают в блендере, добавляют оливковое масло, соль и перец. В полученное пюре кладут маслины, перемешивают и подают к столу.

Судак запеченный

Ингредиенты

Судак – 1 кг, картофель – 500 г, цуккини – 400 г, шампиньоны – 300 г, масло оливковое – 100 мл, бульон рыбный – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу потрошат, очищают от чешуи, вырезают жабры, промывают, натирают снаружи и изнутри солью и перцем, сбрызгивают лимонным соком и кладут в глубокую сковороду.

Цуккини, лук и картофель чистят, нарезают кружочками. Грибы промывают и нарезают ломтиками.

Овощи и грибы укладывают в сковороду вокруг рыбы, поливают все оливковым маслом и бульоном, ставят в предварительно разогретую духовку и запекают до готовности.

Готовую рыбу с овощами подают к столу в сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Фрикадельки рыбные на шпажках

Ингредиенты

Филе рыбы – 400 г, лимоны – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., батон – 2 ломтика, молоко – 75 мл, сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном и очищенным репчатым луком. Добавляют яйцо, соль и перец и перемешивают. Формуют из фарша небольшие фрикадельки и панируют их в сухарях.

Лимоны моют и нарезают крупными кусками. На деревянные шпажки нанизывают поочередно фрикадельки и куски лимона,

кладут в смазанную маслом форму и ставят в разогретую до 200 ˚С духовку на 15-20 мин.

Готовые фрикадельки подают к столу на шпажках, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Фрукты в коньяке

Ингредиенты

Манго – 1 шт., апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., пудра сахарная – 75 г, коньяк – 75 мл.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают от кожицы. Из яблока и груши удаляют сердцевину, нарезают дольками. Банан и манго нарезают кубиками. Апельсин разделяют на дольки, очищают каждую от кожицы. Фрукты раскладывают по креманкам, сбрызгивают коньяком, посыпают сахарной пудрой, ставят на 30 мин в холодильник, после чего подают к столу.

Ужин «Вечерняя Флоренция»

Салат из помидоров с сыром пармезан

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 100 г, пармезан тертый – 100 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ст. ложка, семена пинии – 1 ст. ложка, тимьян – 2-3 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками. Лук очищают, нарезают кольцами. Овощи кладут в салатник, солят, перчат, заливают смесью оливкового масла и уксуса.

Салат посыпают пармезаном, украшают маслинами, семенами пинии и веточками тимьяна.

Фасоль по-флорентийски

Ингредиенты

Фасоль белая – 300 г, помидор – 1 шт., корень сельдерея – 0,5 шт., чеснок – 2 дольки, шалфей – 1 веточка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, заливают холодной водой и оставляют на 7-8 ч. Помидор моют и нарезают дольками, сельдерей натирают на средней терке.

Набухшую фасоль перекладывают в кастрюлю, заливают горячей водой, солят, перчат, добавляют измельченный чеснок, шалфей, дольки помидора, сельдерей и варят до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Рулеты мясные

Ингредиенты

Мясо (мякоть) – 500 г, шпинат – 300 г, помидоры – 4 шт., соус томатный – 5 ст. ложек, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают тонкими ломтиками, отбивают с двух сторон, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 20-30 мин.

Шпинат перебирают, моют, ошпаривают кипятком, крупно нарезают и жарят на сливочном масле.

Помидоры нарезают кружками.

На ломтики мяса кладут шпинат, кружки помидоров. Каждый ломтик сворачивают ру-137

летом, скрепляют деревянной шпажкой и жарят в духовом

шкафу до готовности, периодически поливая жиром. За несколько минут до готовности рулеты поливают томатным соусом.

Готовые рулеты перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки. Гарнируют картофелем или бобовыми.

Десерт шоколадный

Ингредиенты

Шоколад тертый – 200 г, творог – 200 г, клубника – 80 г, сливки – 100 мл, яйца – 3 шт., сахар – 5 ст. ложек, ванилин.

Способ приготовления

Яичные белки взбивают с 3 ст. ложками сахара, смешивают с творогом, взбитыми яичными желтками, частью тертого шоколада и тщательно взбивают.

Отдельно взбивают сливки с оставшимся сахаром и ванилином.

Творожную массу перекладывают в креманки, украшают взбитыми сливками, ягодами клубники и посыпают оставшимся тертым шоколадом.

Ужин «Неаполь»

Салат из цуккини

Ингредиенты

Цуккини молодые – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

Для соуса

Киви – 2 шт., желток яичный – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, вино белое сухое – 2 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, цуккини нарезают соломкой, помидоры дольками, перец – полукольцами. Зелень шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Продукты смешивают.

Для приготовления соуса из киви готовят пюре. Добавляют в него лимонный сок, оливковое масло, вино, желток, сливки, сахар, соль, перец и тщательно взбивают миксером. Приготовленным соусом заправляют нарезанные овощи.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Макароны с сардинами

Ингредиенты

Макароны в виде ракушек – 300 г, сардины консервированные в масле – 100 г, оливки без косточек – 50 г, помидоры – 3 шт., тимьян сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, шалфей сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0, 5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отваривают до готовности в подсоленной воде, промывают под холодной водой и перекладывают на плоское блюдо.

Оливки и помидоры моют и нарезают дольками. Из консервов сливают масло, рыбу разминают вилкой, смешивают ее с помидорами и оливками, добавляют тимьян, шалфей, перец.

Приготовленным соусом поливают макароны. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Пицца по-неаполитански

Ингредиенты для теста Мука – 200 г, дрожжи – 15 г, молоко – 100 мл, яйца – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, сахар, соль.

Для начинки

Сыр – 200 г, сардельки – 200 г, оливки – 50 г, помидоры – 3 шт., соль, перец черный молотый, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сахар и соль растворяют в теплом молоке, добавляют яйца, часть муки и перемешивают. Затем добавляют дрожжи, масло, еще раз перемешивают и оставляют примерно на 1 ч. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, добавляют оставшуюся муку и оставляют еще на 30-40 мин.

Готовое тесто раскатывают и кладут в смазанную растительным маслом форму или на противень. Сверху кладут слоями измельченный сыр, кружки помидоров, сарделек и оливок, посыпают солью, красным и черным перцем и выпекают до готовности.

Бананы в карамели

Ингредиенты

Бананы – 4 шт., сахар – 200 г, печенье миндальное – 50 г, корица по вкусу.

Способ приготовления

Сахар кладут в сковороду, добавляют 1 ст. ложку воды и нагревают до тех пор, пока сахар не карамелизируется. Затем вливают 100 мл воды и нагревают до тех пор, пока масса не станет темно-коричневой.

Бананы очищают, нарезают кружками и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета. Запеченные бананы посыпают корицей, измельченным печеньем и поливают карамелью.

Ужин «Римские каникулы»

Закуска из зеленой фасоли и крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабовое – 200 г, фасоль зеленая – 100 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., перец красный сладкий – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, соус горчичный – 1 ч. ложка, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, майоран – 4 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют, отрезают кончики и отваривают в подсоленной воде до готовности. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и вместе с крабовым мясом мелко нарезают. Добавляют взбитые сливки, горчичный соус, оливковое масло, лимонный сок, томатную пасту, коньяк, соль, перец и тщательно перемешивают.

На плоское блюдо кладут листья салата, затем фасоль и в центре горкой выкладывают массу с крабовым мясом и яйцами. Закуску украшают кольцами красного перца, веточками петрушки и майорана.

Мясо с картофелем по-римски

Ингредиенты

Мясо – 500 г, картофель – 300 г, бульон мясной – 200 мл, ветчина – 200 г, сухари панировочные – 100 г, вино красное – 200 мл, сливки – 50 мл, масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, шалфей, розмарин – по 0,5 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками, слегка отбивают, солят, перчат. Ветчину нарезают тонкими ломтиками. Каждый кусок мяса скрепляют тонкой деревянной палочкой с ломтиком ветчины, веточкой розмарина и шалфея. Каждую порцию панируют в сухарях и жарят на оливковом масле до золотистой корочки. Затем вливают бульон, красное вино, тушат 5-7 мин, после чего добавляют муку, соль, перец и тушат до тех пор, пока соус не загустеет.

Картофель очищают, солят, перчат, смазывают оливковым маслом и запекают в фольге до готовности. После этого каждый клубень разрезают на 2 части, делают в каждой небольшое углубление и сбрызгивают сливками.

Картофель и мясо перекладывают на плоское блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Персики фаршированые

Ингредиенты

Персики – 4 шт., творог – 100 г, сливки – 50 мл, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Персики моют, обсушивают бумажной салфеткой, разрезают на половинки и удаляют косточки. Из каждой половинки чайной ложкой аккуратной вынимают часть мякоти. Смешивают ее с творогом, взбитыми с ванилином и сахаром сливками, орехами, сливочным маслом и тщательно перемешивают. Полученным фаршем начинают половинки персиков и ставят в прохладное место на 1 ч.

Ужин «В стране басков»

Тортилья (запеканка) с цуккини

Ингредиенты

Яйца – 5 шт., цуккини молодые – 3 шт., картофель – 3 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, нарезают кружками и жарят на оливковом масле до готовности. Картофель очищают, нарезают кружками и вместе с измельченным чесноком также жарят до готовности. Продукты смешивают и посыпают измельченной зеленью шпината.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают ими овощную массу и жарят на небольшом огне до образования золотистой корочки. Затем омлет доводят до готовности на гриле (он должен оставаться мягким в середине).

Готовую запеканку перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки.

Треска в чесночном соусе

Ингредиенты

Филе трески – 400 г, перец острый – 1 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески промывают, солят, перчат, заливают соком половины лимона и оставляют на 1-1,5 ч.

Перец нарезают полукольцами, чеснок измельчают и жарят на масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета.

Маринованное филе жарят на масле отдельно. За 1-2 мин до готовности добавляют чесночный соус и жарят на сильном огне.

Готовое блюдо украшают кружками лимона и веточками петрушки.

Картофель с томатным соусом

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, соус чили – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, тимьян – 2 веточки, майоран – 1 веточка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают, отваривают до полуготовности и нарезают кружками.

Помидоры моют, нарезают дольками и жарят в 1 ст. ложке оливкового масла 5-6 мин, постоянно помешивая. Затем

добавляют соус чили, измельченную зелень петрушки, майорана, тимьяна, солят, перчат и жарят еще 2-3 мин.В оставшемся оливковом масле обжаривают до золотистой корочки нарезанный картофель. Затем перекладывают его на блюдо и поливают приготовленным соусом.

Булочки с джемом

Ингредиенты

Мука – 200 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 100 мл, джем – 100 г, пудра сахарная – 50 г, яйца – 3 шт.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают на сковороде, затем добавляют 150 мл воды, перемешивают и доводят до кипения. В горячую массу добавляют предварительно просеянную муку и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Когда тесто начнет отставать от стенок, его охлаждают, добавляют взбитые яйца, перемешивают и перекладывают в кондитерский мешок.

Растительное масло раскаляют в сковороде с высокими бортами. Когда масло хорошо раскалится, на сковороду из кондитерского мешка выдавливают тесто в виде завитушек и жарят до золотистой корочки.

Готовые булочки перекладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой. Подают к столу с джемом.

Ужин «Огненный танец»

Салат андалузский

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., огурцы – 2 шт., яйца – 2 шт., редька – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают. Помидоры, огурцы, редьку моют, очищают и тонко нарезают кружками, лук очищают и нарезают полукольцами. Овощи смешивают, солят, перчат, добавляют яйца, измельченную зелень укропа, сбрызгивают уксусом и перемешивают.

Готовый салат заправляют маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Курица по-мадридски

Ингредиенты

Тушка курицы, шампиньоны – 200 г, вино белое – 100 мл, картофель – 4 шт., перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы промывают, натирают перцем и солью, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком и оставляют на 20-30 мин.

Лук, грибы, перец и картофель, моют, очищают, лук измельчают, грибы и картофель нарезают ломтиками, перец кружками.

В разогретом сливочном масле обжаривают лук до золотистого цвета. Затем добавляют грибы, вливают немного воды и тушат до полуготовности. Этой смесью фаршируют курицу (брюшко зашивают нитками или скрепляют деревянными шпажками) и обжаривают ее со всех сторон до коричневой корочки. Затем добавляют картофель, перец, вливают вино, солят и тушат до готовности.

Готовое блюдо поливают оставшимся от жарки соусом и украшают веточками петрушки и базилика. Гарнируют овощами или рисом.

Закуска из креветок

Ингредиенты

Креветки очищенные свежемороженые – 200 г, рис – 100 г, чечевица – 50 г, лук-порей – 2 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1

шт., лимон – 0,5 шт., чеснок – 2 зубчика, масло оливковое – 1 ст. ложка, цедра лимонная тертая – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают и крупно нарезают, чеснок измельчают, морковь натирают на средней терке.

Масло хорошо разогревают и обжаривают в нем лук и чеснок до золотистого цвета. Затем добавляют морковь и жарят еще 3-4 мин.

В овощи добавляют предварительно промытую чечевицу, вливают 100 мл воды, солят и варят до полуготовности. После этого добавляют промытый рис, вливают необходимое количество воды, добавляют лимонную цедру, солят, перчат и варят 10-15 мин. Затем сверху кладут размороженные креветки и варят их 2-3 мин.

Готовое блюдо украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Пудинг грушевый

Ингредиенты

Сухари панировочные – 200 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 100 г, сок ананасовый – 200 мл, груши – 4-5 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Желтки взбивают с частью сахара и сливочным маслом до получения однородной пышной массы. Груши моют, удаляют сердцевину, измельчают в блендере. Грушевое пюре смешивают с лимонным соком и взбитыми желтками. Затем добавляют взбитые с оставшимся сахаром белки, ананасовый сок, сухари и тщательно перемешивают. Полученную массу перекладывают в смазанную растительным маслом форму и выпекают до готовности.

Ужин по-китайски

Салат из спаржи и моркови

Ингредиенты

Спаржа – 100 г, морковь – 100 г, сельдерей – 1 шт., кориандр – 2 ст. ложки.

Для заправки

Масло кунжутное – 2 ст. ложки, уксус рисовый (можно винный) – 2,5 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ст. ложка, перец по вкусу.

Спаржу слегка отваривают в подсоленной воде и нарезают брусками длиной 1-2 см. Морковь и сельдерей натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют кориандр, поливают заправкой и дают постоять 15-20 мин.

Для приготовления заправки смешивают указанные продукты.

Филе куриное с имбирем

Ингредиенты

Филе куриное – 800 г, масло арахисовое – 300 г, имбирь измельченный – 5 г, яйцо – 2 шт., чеснок – 2 дольки, мука кукурузная – 3 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, специи по вкусу.

Способ приготовления

Филе моют, нарезают небольшими кусками, натирают смесью из измельченного чеснока и имбиря. Смешивают соевый соус, коньяк, лимонный сок, специи, сахар, 3 ст. ложки арахисового масла. Полученной смесью заливают филе и оставляют на 10-15 мин. Каждый кусок затем обмакивают во взбитые яйца, панируют в муке и обжаривают в сильно разогретом арахисовом масле до золотистой корочки.

Овощная смесь с грибами

Ингредиенты

Грибы – 100 г, капуста савойская – 100 г, побеги сои – 50 г, морковь – 2 шт., кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус соевый – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, глютамат натрия, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают и варят до готовности в подсоленной воде. Капусту, морковь и кабачок нарезают соломкой, лук – полукольцами. Овощи тушат вместе примерно 10-15 мин на растительном масле с небольшим количеством воды. Затем добавляют грибы, побеги сои, соль, специи, глютамат натрия и

тушат еще 5-7 мин.

Готовое блюдо заправляют соевым соусом.

Десерт ананасовый

Ингредиенты

Сливки – 500 мл, мякоть ананаса – 100 г, желатин – 10 г, желтки яичные – 2 шт., сахар – 4 ст. ложки, ликер – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы нарезают ломтиками и варят в 1 стакане сливок до мягкости. Затем немного охлаждают и протирают через сито. В ананасовое пюре вливают взбитые желтки, добавляют сахар, ванилин и нагревают на водяной бане 5-7 мин, постоянно помешивая. Затем добавляют предварительно разведенный желатин, взбитые с ликером сливки, снова тщательно взбивают и охлаждают.

Ужин «Шанхай»

Салат из белокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 1 шт., перец красный жгучий – 1 шт., масло кунжутное – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус рисовый (можно яблочный) – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, глютамат натрия, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья нарезают шашечками, морковь соломкой. Овощи, предварительно ошпаренные кипятком, перекладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют нарезанный кольцами лук, сахар, соль, уксус, перец, глютамат натрия и тщательно перетирают руками.

Масло сильно разогревают и обжаривают в нем жгучий перец. Затем масло процеживают и заправляют им овощи.

Готовый салат перекладывают в блюдо и украшают веточками петрушки.

Филе куриное с ананасовым соусом

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, спаржа – 100 г, масло растительное 100 г, сок ананасовый – 200 мл, бульон куриный – 100 мл, вино белое – 3 ст. ложки, ананас – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают 3 ст. ложки растительного масла, измельченную зелень петрушки, лимонный сок, соль, перец. В полученном маринаде замачивают на 40-50 мин куриное филе, нарезанное тонкими ломтиками.

Спаржу и ананас очищают, нарезают брусками.

Ломтики филе обжаривают в оставшемся масле до золотистой корочки, затем добавляют спаржу, ананас, вливают немного бульона и тушат до готовности.

Для приготовления соуса смешивают ананасовый сок, оставшийся бульон, имбирь, вино и доводят до кипения. Затем добавляют муку и на медленном огне варят до загустения.

Кусочки куриного филе перекладывают на блюдо и поливают соусом. Гарнируют рисом или отварными овощами.

Овощи с тофу

Ингредиенты

Тофу – 100 г, капуста цветная – 100 г, масло растительное –

100 г, грибы – 50 г, баклажаны – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука рисовая – 4 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, уксус рисовый – 0,5 ч. ложки, крахмал – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 1 ч. ложка, глютамат натрия, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны и тофу нарезают брусочками, капусту разбирают на соцветия. Продукты панируют в муке и обжаривают в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Морковь нарезают соломкой, лук полукольцами, грибы – ломтиками. В сковороде раскаляют оставшееся растительное масло, в нем обжаривают морковь, грибы, лук до золотистого цвета. Затем добавляют соевый соус, сахар, соль, перец, глютамат натрия, уксус, немного воды и тушат 1-2 мин, постоянно помешивая. Затем вливают кунжутное масло, добавляют крахмал и варят до загустения.

На блюдо кладут тофу, баклажаны, капусту, грибы и поливают приготовленным соусом.

Банановые биточки

Ингредиенты

Пюре банановое – 200 г, масло растительное – 100 г, мука кукурузная – 100 г, мука пшеничная – 50 г, сахар – 100 г, желтки яичные – 4 шт.

Способ приготовления

Яичные желтки взбивают с 50 г сахара и банановым пюре. Добавляют 2 ст. ложки кукурузной и пшеничную муку, вливают 0,5 стакана воды и тщательно перемешивают. Нагревают до кипения 1,5 стакана воды, вливают в нее приготовленную смесь и варят 10-15 мин до загустения.

Полученную массу охлаждают и формуют из нее биточки. Их панируют в кукурузной муке и жарят на сильно разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Готовые биточки перекладывают на блюдо и посыпают оставшимся сахаром.

Ужин «Дары Шандонга»

Салат из цветной капусты с зеленой фасолью

Ингредиенты

Капуста цветная – 200 г, фасоль зеленая маринованная – 100 г, соус соевый – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 2 ч. ложки, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, ошпаривают кипятком, смешивают с сахаром, солью и уксусом, тщательно перетирают руками и оставляют на 15-20 мин.Затем капусту смешивают с зеленой фасолью, добавляют соевый соус, кунжутное масло, соль, перец и тщательно перемешивают.

Говядина с грибами

Ингредиенты

Говядина (мякоть) – 600 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., перец острый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, кунжут – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для маринада

Сок лимонный – 4 ст. ложки, вино красное сухое – 4 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, имбирь молотый – 1 ч. ложка, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2 шт., перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Перец сладкий и острый моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают соломкой, грибы – ломтиками, лук – полукольцами, сельдерей натирают на мелкой терке.

Смешивают все ингредиенты для маринада, заливают им мясо, предварительно нарезанное ломтиками, и оставляют на 2-3 ч.

Маринованное мясо обжаривают в растительном масле до золотистой корочки и перекладывают на блюдо. В оставшемся масле обжаривают грибы, сладкий и острый перец и лук до золотистого цвета. Затем добавляют обжаренное мясо, кунжут, соль, перец, вливают немного маринада и тушат до готовности.

Готовое мясо с грибами перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки и базилика. Гарнируют рисом или вермишелью.

Рисовая вермишель с овощным соусом

Ингредиенты

Вермишель рисовая – 300 г, спаржа – 200 г, капуста цветная –

200 г, бульон мясной – 100 мл, вино красное сухое – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, соус соевый – 4 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рисовую вермишель разрезают ножницами на куски длиной 5-6 см и замачивают в холодной воде на 10-12 мин.

Спаржу и цветную капусту по отдельности отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и протирают через сито. Лук нарезают тонкими кольцами и жарят на разогретом растительном масле до золотистого цвета. Добавляют овощное пюре, вливают бульон, вино, соевый соус, солят, перчат и варят 3-4 мин. В горячий соус добавляют измельченную зелень петрушки и кинзы и дают постоять 1 мин.

Готовую лапшу раскладывают по тарелкам и поливают овощным соусом.

Персики медовые

Ингредиенты

Персики – 300 г, сахар – 100 г, мед – 20 г, сухари панировочные – 50 г, корица по вкусу.

Способ приготовления

Персики моют, ошпаривают кипятком, опускают в холодную воду, снимают с них кожицу и каждый разрезают на 2 части. Дно широкой кастрюли посыпают сахаром, на него кладут персики в 1 слой, сверху посыпают сахаром и готовят на водяной бане 10-15 мин. Затем сливают выделившийся сок, персики посыпают сухарями.

Отдельно варят сироп: в сотейник вливают немного воды, добавляют мед, корицу, оставшийся сахар и варят до тех пор, пока сироп не загустеет.

Персики перекладывают на блюдо и поливают медовым сиропом.

Ужин «Черная хризантема»

Салат из ростков фасоли

Ингредиенты

Ростки фасоли – 300 г, кунжут обжаренный – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, уксус рисовый (винный) – 1 ст. ложка, имбирь молотый – 0,4 ч. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ростки фасоли, зелень петрушки и кинзы моют и крупно нарезают. Смешивают соевый

соус, уксус, масло, кунжут, имбирь и полученной заправкой поливают нарезанную зелень. Салат солят, перчат, тщательно перемешивают и охлаждают.

Карп в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Филе черного карпа с кожей – 300 г, масло растительное – 100 мл, бульон – 50 мл, сахар – 70 г, чеснок – 2 дольки, соус томатный – 3 ст. ложки, крахмал картофельный – 4 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 1 ст. ложка, вино белое – 1 ст. ложка, специи, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе моют, кладут на разделочную доску, надрезают по диагонали (не прорезая кожи), чтобы получилось 7-8 кусочков. На них делают несколько крестообразных надрезов. Затем в филе втирают смесь, приготовленную из вина, 2 ст. ложек крахмала, соли и перца и оставляют на 5-10 мин. Готовую рыбу жарят на сильно разогретом растительном масле до образования золотистой корочки.

Масло, оставшееся после жаренья, сливают почти полностью, а в оставшемся обжаривают измельченный чеснок. Затем добавляют специи, кунжутное масло, уксус, сахар, томатный соус, бульон с растворенным крахмалом и нагревают до загустения.

Рыбу перекладывают на блюдо и поливают приготовленным соусом. Гарнируют рисом или овощами.

Капуста острая с зеленой фасолью

Ингредиенты

Капуста китайская – 400 г, фасоль зеленая – 200 г, чеснок – 1 долька, масло арахисовое – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 1 ст. ложка, имбирь – 0,5 ч. ложки, уксус столовый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец острый молотый, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капустные листья и фасоль моют, нарезают кусками длиной 1-1,5 см, солят, слегка перетирают руками и оставляют на 2-3 ч.

В сковороде разогревают арахисовое и кунжутное масло, обжаривают измельченный чеснок и нарезанный соломкой имбирь. Затем посыпают их острым и душистым перцем, добавляют сахар, немного воды, уксус, доводят до кипения и охлаждают. Полученный соус выливают на капусту и фасоль, перемешивают и оставляют на некоторое время.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки и кинзы.

Десерт из лотоса и бананов

Ингредиенты

Плоды лотоса – 200 г, сахар – 200 г, жир – 120 г, бананы – 100 г, сухари панировочные – 100 г, сливки – 100 мл.

Способ приготовления

Плоды лотоса перебирают, моют, варят до готовности и готовят из них пюре. Сливки взбивают в крепкую пену.

В сотейнике растапливают часть жира, выпаривают из лотосового пюре лишнюю влагу, добавляют 150 г сахара и нагревают на медленном огне 2-3 мин. Полученную массу перекладывают на блюдо и смазывают частью взбитых сливок.

Бананы очищают, готовят пюре и так же, как и лотосовое пюре, нагревают в сотейнике, смазанном жиром. Затем добавляют 1 ст. ложку сахара и прогревают до тех пор, пока он не растворится. Полученную массу охлаждают, кладут на слой лотосового пюре и смазывают оставшимися взбитыми сливками.

В сотейнике, смазанном жиром, обжаривают сухари с 1 ст. ложкой сахара. Полученной крошкой посыпают десерт и охлаждают.

Ужин «Желтое море»

Салат из креветок и риса

Ингредиенты

Креветки – 200 г, рис отварной – 50 г, имбирь – 10 г, зелень петрушки и черемши – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для заправки Бульон – 1 ст. ложка, водка рисовая – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, уксус винный – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде 3-5 мин, охлаждают, очищают от панциря и нарезают. Имбирь, петрушку и черемшу измельчают, смешивают с креветками и рисом и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают указанные ингредиенты.

Кальмары, тушенные с грибами

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, грибы – 200 г, ростки сои консервированные – 200 г, масло арахисовое – 100 мл, бульон – 100 мл, соус соевый – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, имбирь по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промывают и нарезают ломтиками. Кальмары очищают, промывают, нарезают соломкой и ошпаривают кипятком. В сковороде разогревают арахисовое масло и обжаривают в нем кальмары и грибы до золотистого цвета, добавляют бульон, соевый соус, имбирь, крахмал и тушат до полуготовности. Затем добавляют ростки сои и тушат до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки. Гарнируют отварным рисом или овощами.

Ананасы в карамели

Ингредиенты

Ананасы – 300 г, сахар – 150 г, масло растительное – 100 мл, белки яичные – 2 шт., мука – 3 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы очищают, нарезают ломтиками.

Муку просеивают, смешивают со взбитыми белками, небольшим количеством воды и тщательно перемешивают до получения густой однородной массы. В полученный кляр обмакивают ломтики ананасов и обжаривают их во фритюре.

В сковороде разогревают небольшое количество масла,

растапливают сахар и нагревают его до тех пор, пока он не станет клейким. В сковороду кладут ломтики обжаренных ананасов и перемешивают с карамелью.

Готовые ананасы перекладывают на блюдо и посыпают корицей.

Капуста в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кг, морковь – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, масло кунжутное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, глютамат натрия, сахар, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Капусту и морковь нарезают соломкой, ошпаривают кипятком.

Смешивают соль, сахар, уксус, перец душистый, глютамат натрия, добавляют немного воды, заливают капусту с морковью, слегка перетирают руками и оставляют на 10-15 мин. Сладкий перец моют, удаляют семена и плодоножки, нарезают полукольцами, обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Затем его смешивают с морковью и капустой и оставляют на 30-40 мин.

Готовые овощи заправляют кунжутным маслом и украшают веточками петрушки.

Ужин «Пекин»

Салат китайский с крабовым мясом

Ингредиенты

Капуста китайская – 200 г, мясо крабовое – 200 г, кукуруза молочная консервированная – 100 г, ростки фасоли – 100 г, ананас – 100 г, перец сладкий – 1 шт., масло кунжутное – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, имбирь молотый, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабовое мясо отваривают в подсоленной воде 3-5 мин, охлаждают и нарезают небольшими кусочками.

Капусту и сладкий перец шинкуют, солят, перчат и слегка перетирают руками. Кукурузу и ананас нарезают кубиками и смешивают с капустой и перцем. Добавляют крабовое мясо, ростки фасоли, имбирь, специи и перемешивают.

Кунжутное масло смешивают с соевым соусом и полученной смесью заправляют салат.

Утка по-пекински

Ингредиенты

Тушка утки, мед – 2 ст. ложки, соус соевый темный – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 1 ст. ложка, сок мандариновый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Утку промывают, ошпаривают 2 раза кипятком, натирают солью, перцем и оставляют в прохладном месте на 7-8 ч.

Затем тушку тщательно смазывают соусом, приготовленным из соевого соуса, кунжутного масла, мандаринового сока, меда, и оставляют еще на 1-1,5 ч. После этого оставшийся соус смешивают с небольшим количеством воды, вливают в утку, отверстие на брюшке зашивают ниткой. Утку кладут в разогретый духовой шкаф на решетку, под которую ставят противень с небольшим количеством воды.

Запекают до образования золотистой корочки. Утка считается готовой, когда станет темно-золотистой, а вытекающий сок – прозрачным.

Готовую утку перекладывают на блюдо. Традиционно ее подают с блинчиками мандарина.

Блинчики мандарина

Ингредиенты

Мука – 300 г, вода – 250 мл, масло кунжутное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Муку просеивают, заваривают кипящей водой и деревянной

лопаточкой замешивают тесто, постепенно добавляя муку, пока тесто не станет эластичным.

Затем его накрывают салфеткой и оставляют на 30 мин.

После этого тесто еще раз вымешивают, скатывают в жгут диаметром примерно 4 см и нарезают его на 16 частей. Каждый кусок разминают ладонью. Половину лепешек смазывают кунжутным маслом, остальными накрывают их.

Получившиеся двойные лепешки раскатывают и жарят с обеих сторон на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной кунжутным маслом.

Блинчики периодически встряхивают, чтобы они не прилипали к сковороде.

Спаржа жареная

Ингредиенты

Спаржа – 300 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу моют, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают кусочками длиной 3-4 см.На сковороде сильно разогревают масло, всыпают душистый перец, добавляют спаржу, вливают соевый соус, тщательно перемешивают и тушат 1 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы.

Десерт ореховый

Ингредиенты

Сахар – 300 г, молоко – 3 л, херес сухой – 120 мл, семена подсолнечника – 50 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, орехи кедровые – 50 г, орехи кешью измельченные – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло арахисовое – 1 ч. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Изюм моют, обсушивают и смешивают с орехами и семенами подсолнечника.

Молоко доводят до кипения, вливают в него херес, добавляют сахар, корицу и варят, пока не выкипит почти вся жидкость. Затем добавляют изюм, орехи, семена подсолнечника и варят, пока молоко не загустеет. Полученную массу переливают в смазанное арахисовым маслом глубокое блюдо и охлаждают.

Ужин «Лунный камень»

Салат из консервированного лосося

Ингредиенты

Лосось консервированный – 200 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу разминают вилкой, подготовленные картофель, морковь, лук и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу кладут в глубокую миску, добавляют тертый хрен, майонез, солят и перчат. Все хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовый салат украшают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Рыба, жаренная на решетке

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль очищенный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5-6 мин, затем протирают через сито. Миндаль и изюм жарят на растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Пирожное «Изысканное»

Ингредиенты

Сахар – 200 г, крупа манная – 200 г, масло сливочное – 100 г, молоко сгущенное – 100 г, яйца – 10 шт., лимон – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром до полного его растворения, смешивают с измельченной лимонной цедрой, взбитыми белками, постепенно всыпая манную крупу. Противень смазывают растительным маслом, посыпают мукой, выкладывают

на него тесто.

Пирожные выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке. Готовый бисквит охлаждают и нарезают прямоугольниками. Для приготовления крема взбивают размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванилином. Пирожные покрывают кремом и подают к кофе или чаю.

Ужин по-корейски

Морковь по-корейски

Ингредиенты

Морковь – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, уксус – 0,5 ст. ложки, кориандр – 2 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, перец черный молотый – 1 ч. ложка, перец красный молотый – 0,5 ч. ложки, глютамат натрия – 0,3 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают, натирают на средней терке, добавляют сахар, соль, перемешивают руками и оставляют на 15-20 мин. Затем добавляют черный и красный перец, через 10 мин – уксус, глютамат натрия, перемешивают и оставляют еще на 20 мин. Затем добавляют обжаренный кориандр и вновь перемешивают.

На сковороде разогревают масло и обжаривают измельченный лук до золотистого цвета. Лук удаляют, масло и измельченный чеснок добавляют в морковь и перемешивают. Морковь ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Филе гусиное с пряным соусом

Ингредиенты

Филе гусиное – 800 г, масло растительное – 4 ст. ложки, крахмал картофельный – 4 ст. ложки, вино красное сухое – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ст. ложка, кунжут обжаренный – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 1 ч. ложка, имбирь молотый – 1 ч. ложка, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают тонкими ломтиками. Смешивают вино, имбирь, измельченный чеснок, тмин, соль, перец. В полученной смеси панируют ломтики филе, варят на пару до готовности. Затем каждый кусочек панируют в крахмале и обжаривают в кунжутном масле до золотистой корочки.

Отдельно на предварительно смазанной растительным маслом сковороде растапливают сахар, вливают 1 ст. ложку воды, соевый соус и перемешивают. В полученный соус кладут кусочки филе и тушат 1-2 мин на сильном огне.

Готовое блюдо посыпают кунжутом и украшают веточками петрушки и кинзы. Гарнируют отварным рисом или овощами.

Горячая закуска из овощей

Ингредиенты

Кабачки молодые – 300 г, капуста белокочанная – 100 г,

баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 3 ст. ложки, соус томатный – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, капусту шинкуют, кабачки и баклажан нарезают соломкой, лук – полукольцами. На сковороде разогревают масло, кладут овощи, солят, перчат, добавляют измельченный чеснок и тушат 5 мин. Затем добавляют томатный соус и тушат до готовности.

Десерт из груш

Ингредиенты

Груши – 6 шт., миндаль молотый – 50 г, изюм без косточек – 50 г, вино фруктовое – 250 мл, сахар – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Груши моют, удаляют сердцевину и нарезают дольками.

В подогретом вине растворяют сахар и доводят до кипения.

В получившийся сироп опускают дольки груш, варят их до мягкости, затем вынимают и охлаждают.

В оставшийся сироп вливают коньяк, добавляют миндаль, промытый изюм, доводят до кипения и охлаждают.

Кусочки груш кладут на блюдо, посыпают корицей и поливают приготовленным соусом.

Ужин «Древнее королевство»

Капуста цветная по-корейски

Ингредиенты

Капуста цветная – 300 г, соль по вкусу.

Для заливки Масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сахар – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в подсоленной воде до мягкости. Затем откидывают на сито и охлаждают.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают полукольцами, чеснок измельчают. Продукты смешивают, вливают немного воды, добавляют сахар, соль, молотый перец, измельченную зелень петрушки и кинзы, масло, уксус и перемешивают. Полученной заправкой заливают капусту и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Свинина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Свинина – 500 г, лук репчатый -

3 шт., морковь – 3 шт., корень сельдерея – 1 шт., петрушка – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., сухари панировочные – 4 ст. ложки, паста томатная – 3 ст. ложки, мука – 3 ст. ложки, жир – 4 ст. ложки, уксус винный – 3 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, зелень петрушки, сельдерея и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец душистый молотый, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими ломтиками, слегка отбивают с двух сторон, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон на жире.

Лук, морковь, сельдерей и петрушку моют, очищают, лук нарезают полукольцами, остальные овощи натирают на средней терке. Продукты кладут поверх мяса, вливают горячую воду так, чтобы она полностью покрывала мясо, добавляют томатную пасту и тушат до полуготовности. Затем добавляют лавровый лист, перец, сахар, уксус, сухари и тушат на слабом огне до готовности.

Готовое мясо гарнируют рисом, овощами или бобовыми, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея и базилика.

Фасоль с орехами

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, орехи грецкие – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло топленое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят до полуготовности.

Лук и морковь очищают, мелко нарезают, обжаривают в растительном масле до золотистого цвета, добавляют фасоль, вливают немного воды и тушат до готовности. Готовое блюдо заправляют топленым маслом, добавляют орехи и жарят на среднем огне 5-10 мин.

Десерт мандариновый

Ингредиенты

Мандарины – 300 г, сметана – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок лимонный – 1 ч. ложка, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мандарины очищают, разделяют на дольки, каждую разрезают пополам.

Сметану взбивают с сахаром, ванилином и лимонным соком и смешивают с мандаринами и частью орехов.

Готовое блюдо посыпают оставшимися измельченными орехами.

Ужин «Страна утренней свежести»

Салат мясной с овощами

Ингредиенты

Свинина отварная – 200 г, капуста цветная маринованная – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., редька – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают, моют и мелко нарезают. Мясо, морковь и редьку нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют капусту, посыпают сахаром, солью, слегка перетирают руками. Затем заправляют растительным маслом, предварительно смешанным с уксусом и красным перцем, и ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают веточками базилика.

Утка тушеная

Ингредиенты

Филе утиное – 800 г, вино красное сухое – 100 мл, морковь – 1 шт., редис красный – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., редька – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец красный молотый, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают сахаром, солью, красным перцем, слегка перетирают руками. Затем заливают вином, соевым соусом, уксусом, добавляют измельченный чеснок, лавровый лист, перец душистый и ставят в прохладное место на 1-2 ч.

Овощи моют, морковь, редис, редьку и зеленый салат нарезают соломкой, лук и перец – полукольцами.

Маринованное мясо жарят на масле до полуготовности. Затем добавляют овощи, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью базилика и петрушки. Гарнируют рисом, овощами или бобовыми.

Фрукты в карамели

Ингредиенты

Яблоки – 3 шт., груши – 2 шт., ананас – 1 шт., банан – 1 шт.,

масло растительное – 80 г, сахар – 50 г, мука – 2 ст. ложки, белки яичные – 2 шт., жир – 1 ст. ложка, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, кунжут – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Фрукты моют, очищают, у яблок и груш удаляют сердцевину, все нарезают ломтиками.

Муку просеивают, смешивают с небольшим количеством теплой воды, взбитыми яичными белками и перемешивают до образования сметанообразной массы. Ломтики фруктов обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования бледной корочки.

На сковороде разогревают жир, растапливают сахар. Нагревают его на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор пока сахар не карамелизуется.

Обжаренные фрукты перекладывают на сковороду с карамельной массой, перемешивают и посыпают орехами и кунжутом.

Гарнир из белой фасоли

Ингредиенты

Фасоль белая – 300 г, масло кунжутное – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 2 ч. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец черный молотый, красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, заливают водой и варят до готовности. Готовую фасоль охлаждают и протирают через сито. Добавляют соль, перец, уксус, измельченную зелень сельдерея, масло и перемешивают.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Ужин «Небесный цветок»

Салат овощной с ветчиной

Ингредиенты

Ветчина – 200 г, картофель – 5 шт., огурцы – 2 шт., морковь – 2 шт., свекла – 1 шт., репа – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, свеклу и репу отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы и морковь очищают и вместе с ветчиной нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень базилика, солят, перчат и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Ребрышки по-корейски

Ингредиенты

Ребра с мясом – 1 кг, грибы – 200 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, соус соевый – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, кориандр, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, заливают водой, солят и варят 1-1,5 ч.

Лук и чеснок очищают и мелко нарезают. Грибы моют и нарезают ломтиками. Лук, чеснок, душистый перец и лавровый лист добавляют в бульон и варят до готовности.

Мясо вынимают, бульон уваривают до половины первоначального объема, добавляют сахар, соевый соус, кориандр, уксус и варят 10-15 мин.

Ребрышки перекладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки и кинзы.

Капуста, тушенная с орехами

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, соус томатный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия и варят в подсоленной воде до полуготовности. Затем добавляют томатный соус, сахар, растительное масло, соль, орехи и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают красным перцем и измельченной зеленью петрушки.

Груши фаршированые

Ингредиенты

Груши – 6 шт., мякоть дыни – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, сок грейпфрутовый – 100 мл, сахар по вкусу.

Мякоть дыни разминают вилкой и смешивают с грецкими орехами. Груши моют, разрезают вдоль на половинки, удаляют сердцевину и наполняют их приготовленным фаршем.

Груши кладут на блюдо и поливают сиропом, приготовленным из грейпфрутового сока и сахара.

Ужин «Корё»

Закуска из крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабовое – 300 г, ананас – 100 г, соус соевый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, кунжут жареный – 0,5 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, листья салата – 1 пучок, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабовое мясо отваривают в подсоленной воде, охлаждают, мелко нарезают и смешивают с нарезанным ломтиками ананасом.

Масло сильно раскаляют, обжаривают в нем перец и смешивают с крабовым мясом и ананасами.

Добавляют соевый соус, уксус, кунжут, сахар, соль, горчицу, измельченную зелень базилика и петрушки и тщательно перемешивают.

Закуску выкладывают на плоское блюдо на листья салата.

Кальмары по-корейски

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, масло кунжутное – 100 мл, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промывают, снимают пленку, разрезают на несколько частей (щупальца удаляют). На каждом кусочке делают несколько надрезов в разных направлениях, натирают солью, перцем, панируют в муке и жарят на сильно разогретом масле до образования золотистой корочки.

Готовые кальмары перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки. Гарнируют рисом или овощами.

Гарнир из тофу и капусты

Ингредиенты

Тофу – 200 г, капуста цветная – 200 г, бульон мясной – 200 мл, перец сладкий – 1 шт., чеснок – 2 дольки, соус соевый – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тофу нарезают небольшими кубиками и обжаривают в 1 ст. ложке масла до золотистого цвета.

Капусту моют, разбирают на соцветия, отваривают в бульоне, откидывают на сито. Затем посыпают перцем, добавляют измельченный чеснок и зеленый лук, соевый соус, перемешивают и выдерживают 10-15 мин. После этого капусту обжаривают в

оставшемся масле до золотистого цвета.

Капусту перекладывают на блюдо, в центре кладут кусочки тофу, украшают кольцами сладкого перца и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Десерт ягодный

Ингредиенты

Ежевика – 200 г, малина желтая – 200 г, орехи кешью – 100 г, сахар – 100 г, желтки яичные – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды перебирают, моют и кладут в салатник.

Желтки взбивают с сахаром, сметаной, ванилином и лимонным соком до образования пышной массы. Полученным соусом поливают ягоды.

Готовый десерт посыпают измельченными орехами и охлаждают.

Ужин «Утренняя роза»

Салат из белокочанной капусты с сельдью

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 300 г, филе сельди – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус 3%-ный – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, тонко шинкуют. Лук очищают, нарезают тонкими полукольцами. Продукты смешивают, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом, слегка перетирают руками и оставляют на 15-20 мин.

Филе сельди мелко нарезают, смешивают с капустой и луком, добавляют зеленый горошек, измельченный зеленый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Гуляш из говядины с яблоками

Ингредиенты

Говядина – 500 г, жир – 50 г, яблоки – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, томат-пюре – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В толстостенной кастрюле или горшочке разогревают жир, кладут в него промытое и нарезанное маленькими кубиками мясо, добавляют муку, соль, перец, перемешивают, накрывают крышкой и тушат 15-20 мин. Затем доливают горячую воду так, чтобы мясо было полностью покрыто, и тушат до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжаривают в масле.

Отдельно с томат-пюре обжаривают очищенный и нарезанный лук. Затем в горшочек с мясом кладут подготовленные яблоки и лук, мелко нарезанные маринованные огурцы, лавровый лист и доводят блюдо до готовности.

Помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

Грибы – 100 г, сыр тертый – 100 г, рис вареный – 70 г, помидоры – 4 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно вынимают.

Грибы промывают, отваривают в подсоленной воде до

готовности, охлаждают и нарезают ломтиками. Рис смешивают с грибами, мякотью помидоров, измельченной зеленью петрушки и сыром. Начинку солят, перчат, перемешивают и заправляют майонезом.

Помидоры наполняют начинкой и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Блинчики с медом

Ингредиенты

Мука – 400 г, молоко – 250 мл, яйцо – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, кефир – 2,5 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сода пищевая – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеивают, смешивают с солью, содой, кефиром и замешивают тесто, постепенно вливая теплое молоко, смешанное с сахаром и яйцом.

Затем вводят растительное масло (2 ст. ложки). Тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны. Блинчики выпекают на смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блинчики смазывают сливочным маслом, сворачивают в трубочки и поливают медом.

Ужин по-японски

Салат из дайкона

Ингредиенты

Дайкон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, вино белое крепленое – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и дайкон моют, натирают на средней терке, ошпаривают кипятком и охлаждают.

Смешивают уксус, вино, соевый соус, сахар. Полученной заправкой поливают овощи, солят, перчат, добавляют горошек, измельченную зелень сельдерея и перемешивают.

Готовый салат украшают веточками петрушки.

Филе курицы, жаренное с имбирем

Ингредиенты

Филе куриное – 800 г, сухари панировочные – 100 г, крахмал кукурузный – 50 г, херес сухой – 100 мл, перец сладкий – 1 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, имбирь молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают ломтиками. Смешивают херес, соевый соус, специи, измельченные чеснок и лук, имбирь и в полученной смеси маринуют мясо 20-30 мин. Смешивают сухари, крахмал, соль и перец. В полученной смеси панируют кусочки филе и жарят в масле до образования золотистой корочки.

Готовое мясо обсушивают бумажной салфеткой, перекладывают на блюдо, поливают свежевыжатым лимонным соком и украшают веточками петрушки и нарезанным кольцами сладким перцем. Гарнируют рисом, овощами.

Сельдерей тушенный с ростками бамбука

Ингредиенты

Корень сельдерея – 100 г, ростки бамбука – 100 г, соус соевый – 2 ст. ложки, херес сухой – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Сельдерей моют, очищают и вместе с ростками бамбука нарезают соломкой. На сковороде нагревают масло, вливают херес, соевый соус, кладут сельдерей и ростки бамбука, вливают немного воды и тушат до готовности. Готовое блюдо посыпают

измельченной зеленью петрушки.

Торт лимонный

Ингредиенты

Мука – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 80 г, желток яичный – 1 шт., мандарины – 3 шт., клубника – 5 шт.

Для крема

Сахар – 80 г, мука – 70 г, молоко – 400 мл, желтки яичные – 3 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Для желе

Желатин – 12 г, ликер лимонный – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Масло взбивают с сахаром и желтком. Затем добавляют муку, замешивают эластичное тесто и делят его на 2 части. Каждую часть слегка раскатывают и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Для приготовления крема желтки взбивают с сахаром и ванилином. Затем добавляют немного муки и тщательно перемешивают. В полученную смесь вливают молоко и варят на среднем огне до загустения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Крем слегка охлаждают, добавляют коньяк. Для приготовления желе желатин разводят в горячей воде. Затем добавляют сахар и ликер.

Коржи смазывают лимонным кремом, сверху украшают дольками мандаринов, клубникой и поливают желе.

Ужин «Ямато»

Салат из мяса и риса

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, рис – 100 г, мандарин – 1 шт., соль по вкусу.

Для заправки

Масло растительное – 60 г, сок мандариновый – 50 мл, желток яичный – 1 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и промывают холодной водой. Мясо и мандарин нарезают небольшими кусочками.

Смешивают растительное масло, лимонный сок, желток, горчицу, сахар, уксус, соль и взбивают до получения однородной массы. Мандариновый сок смешивают с водой в равных пропорциях, разводят в нем муку, доводят до кипения и охлаждают.

Все продукты смешивают, заправляют приготовленным соусом и охлаждают.

Отбивная с соусом

Ингредиенты

Свинина (мякоть) – 600 г, сухари панировочные – 200 г, масло растительное – 100 мл, яйцо – 1 шт., перец по вкусу, зелень базилика – 0,5 пучка.

Для соуса

Соус томатный – 3 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают очень тонкими ломтиками, отбивают с двух сторон. Каждый ломтик обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях, смешенных с перцем и жарят во фритюре с двух сторон.

Для приготовления соуса смешивают все ингредиенты, доводят до кипения, добавляют измельченную зелень петрушки и охлаждают.

Отбивные перекладывают на блюдо и украшают веточками базилика. Гарнируют свежими или отварными овощами.

Капуста и фасоль с арахисовым соусом

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, фасоль стручковая – 100 г,

соус соевый – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар по вкусу.

Для заправки

Масло арахисовое – 4 ст. ложки, соус соевый – 3 ст. ложки, арахис измельченный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, ошпаривают кипятком, посыпают сахаром и слегка перетирают руками.

Стручки фасоли нарезают кусочками длиной 3-4 см, варят до готовности, откидывают на сито, охлаждают. Фасоль смешивают с капустой, сбрызгивают соевым соусом и дают постоять 10-15 мин.

Для приготовления заправки смешивают все ингредиенты и тщательно перемешивают.

Капусту и фасоль перекладывают на блюдо, поливают заправкой и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Бисквит с персиками

Ингредиенты

Сметана – 100 мл, яйца – 3 шт., сахар – 2 ст. ложки, мука – 200 г, масло растительное – 0,5 ч. ложки, миндаль молотый и ванилин по вкусу.

Для крема

Сметана – 100 мл, сахарная пудра – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ч. ложка, сливки – 100 мл.

Для желе

Персики – 3 шт., сахар – 1 ст. ложка, желатин – 2 г.

Для украшения

Листья мяты – 5 шт., персики – 5 шт., корица по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с сахаром, сметаной и ванилином до увеличения объема примерно в 2 раза. Затем добавляют муку, миндаль и тщательно перемешивают. Бисквитное тесто выливают в форму, смазанную маслом, и выпекают до готовности. Готовый бисквит разрезают вдоль на 2 части и охлаждают.

Для приготовления крема сметану взбивают с сахарной пудрой и сливками до получения пышной массы. Затем добавляют предварительно заваренный крахмал, еще раз взбивают и ставят в прохладное место.

Для приготовления желе персики очищают от кожицы, мелко нарезают, смешивают с сахаром, вливают немного воды и доводят до кипения. Затем добавляют разведенный желатин.

Бисквитные коржи смазывают кремом и желе, кладут их один на другой, сверху поливают желе, украшают листьями мяты, половинками персиков и посыпают корицей. Готовый бисквит ставят в прохладное место на 2-3 ч.

Ужин «Розовая пантера»

Салат из баклажанов с базиликом

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают, нарезают соломкой, добавляют измельченный базилик (несколько листиков оставляют для украшения), растительное масло, лимонный сок, толченый чеснок и соль. После этого все перемешивают, выкладывают в салатницу, украшают листиками базилика и подают к столу.

Говядина с шампиньонами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, соус томатный – 70 г, мадера – 60 мл, картофель – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности.

Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят на растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, поливают томатным соусом с добавлением мадеры.

Крем кокосовый

Ингредиенты

Молоко – 200 мл, сливки – 200 мл, ликер вишневый – 50 мл, желатин – 10 г, сахар ванильный – 1 пакетик, желтки – 2 шт., стружка кокосовая – 4 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Желатин замачивают в воде. В теплое молоко засыпают кокосовую стружку, варят на слабом огне в течение 10-15 мин и процеживают.

Желтки растирают с сахаром и ванильным сахаром, добавляют в молоко и готовят на водяной бане 5 мин. Затем снимают с огня, вводят желатин, тщательно перемешивают и остужают. Добавляют предварительно взбитые сливки, ликер, еще

раз тщательно перемешивают и охлаждают крем в холодильнике в течение 2-3 ч.

Ужин «Путь гор»

Салат из дайкона с фруктами

Ингредиенты

Дайкон – 1 шт., морковь – 1 шт., виноград без косточек – 50 г, абрикосы – 50 г, мандарин – 1 шт., сок гранатовый – 100 мл, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дайкон и морковь моют, натирают на средней терке. Виноград, абрикосы и мандарин нарезают небольшими кусочками. Все продукты смешивают и заливают гранатовым соком, смешанным с сахаром и солью.

Ерш по-японски

Ингредиенты

Филе ершей – 600 г, сметана – 100 мл, мандарины – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лимон – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают, солят, перчат, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком и ставят в прохладное место на 30-40 мин. Корень петрушки натирают на мелкой терке и обжаривают вместе с измельченной зеленью петрушки в растительном масле до золотистого цвета. Затем сверху кладут рыбное филе, мандариновые дольки, поливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками укропа. Гарнируют рисом, овощами или бобовыми.

Бобы соевые, тушенные с грибами

Ингредиенты

Бобы соевые – 100 г, грибы – 100 г, морковь – 1 шт., соус соевый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, херес сухой – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Бобы перебирают, моют и замачивают в холодной подсоленной воде на 7-8 ч. Затем воду сливают, заливают чистой и варят бобы до готовности. Морковь и грибы моют, мелко нарезают и обжаривают в масле до золотистого цвета. Затем добавляют бобы, вливают немного воды, соевый соус, херес и тушат до готовности.

Готовое блюдо перчат и посыпают измельченной зеленью укропа.

Пирожные бисквитные с бананами

Ингредиенты

Мука пшеничная – 150 г, орехи грецкие – 100 г, мед – 120 г, шоколад тертый – 50 г, сливки – 400 мл, вино белое – 100 мл, яйца – 5 шт., бананы – 2 шт., какао – 2 ст. ложки, сироп апельсиновый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, желатин – 2 ч. ложки, масло растительное – 0,5 ч. ложки, ванилин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растирают с 100 г меда, белки взбивают с лимонным соком и солью. Затем белки соединяют с желтками, добавляют часть орехов, предварительно измельченных, какао и еще раз взбивают.

В полученную массу добавляют муку, замешивают тесто, кладут его в смазанную растительным маслом форму и выпекают до готовности. Готовый бисквит охлаждают и разрезают вдоль на 2 части.

Бананы очищают, нарезают кружками, заливают сиропом, вином и варят 2-3 мин на слабом огне.

Сливки взбивают, добавляют оставшийся мед, предварительно замоченный желатин и еще раз взбивают. Часть крема смешивают с банановой массой.

Один бисквитный корж смазывают сливочным кремом, накрывают вторым коржом и смазывают его банановым кремом. После этого бисквит нарезают на 8-10 пирожных, каждое посыпают тертым шоколадом и украшают ядрами орехов.

Ужин «Японское море»

Фасоль зеленая стручковая с пряностями

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Для соуса

Кунжут – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, соус соевый светлый – 1 ст. ложка, эстрагон и кинза сушеные молотые по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют и варят в подсоленной воде до полуготовности.

На растительном масле обжаривают кунжут, добавляют сахар, соевый соус, эстрагон и кинзу, перемешивают и вливают немного воды. Добавляют фасоль и тушат до готовности.

Гребешки морские в соусе

Ингредиенты

Гребешки морские – 400 г, соус соевый – 2 ст. ложки, водка – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Гребешки промывают, сбрызгивают лимонным соком, обсушивают и заливают водкой на 10-15 мин.

Смешивают соевый соус, херес, сахар и варят на медленном огне до загустения.

Морские гребешки нанизывают на деревянные шпажки и жарят на открытом огне 2-3 мин, постоянно поливая соусом.

Суши

Ингредиенты

Филе рыбы морской – 100 г, соус соевый – 50 г, рис круглый – 200 г, васаби тертый – 2 ст. ложки.

Для соуса

Уксус яблочный – 1,5 ст. ложки, сок лимонный – 1,5 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают тонкими ровными прямоугольниками.

Рис промывают 3-4 раза. Когда вода станет прозрачной, ее сливают и настаивают рис в течение 1 ч. После этого его заливают 0,5 л воды и варят под закрытой крышкой на медленном огне (чтобы вода не сильно кипела) 10-15 мин. Затем огонь выключают и рис оставляют в кастрюле еще на 10-15 мин.

Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты

и вливают в готовый рис, перемешивают деревянной лопаточкой, накрывают салфеткой и оставляют на 1,5-2 ч.

Спустя указанное время из риса формуют шарики: смоченной в подкисленной воде рукой берут небольшую порцию риса и сильно сжимают. После этого на каждую порцию риса кладут немного хрена и оборачивают ломтиком филе.

Готовые суши перекладывают на блюдо. Подают с соевым соусом.

Закуска из морской капусты и грибов

Ингредиенты

Капуста морская – 100 г, грибы – 100 г, яйца – 2 шт., соус соевый – 3 ст. ложки, херес сухой – 1 ст. ложка, водка – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Морскую капусту и грибы нарезают, добавляют немного воды, уксус, водку и тушат на среднем огне 10-15 мин. Затем добавляют соевый соус, херес и тушат до готовности.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Желтки смешивают с капустой и грибами, белки мелко нарезают.

Закуску перекладывают на блюдо и украшают яичными белками.

Десерт творожный

Ингредиенты

Творог – 300 г, фундук – 100 г, черешни – 50 г, йогурт – 200 мл, сливки – 100 мл, банан – 1 шт., мандарин – 1 шт., сахар – 4 ст. ложки, желатин – 1 ст. ложка, сахар ванильный – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Орехи обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета и измельчают.

Творог протирают через сито, смешивают с йогуртом, сахаром, ванильным сахаром, частью орехов, предварительно замоченным желатином, тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 20-30 мин.

Банан и мандарин очищают, нарезают кусочками, из черешен удаляют косточки. Фрукты кладут в креманку, заливают творожным кремом, украшают взбитыми сливками и посыпают оставшимися орехами.

Ужин «Лепестки сакуры»

Салат из пшеничных ростков

Ингредиенты

Ростки пшеницы – 200 г, огурец – 1 шт., редис – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка.

Для заправки

Херес сухой – 2 ст. ложки, уксус рисовый – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, кунжут – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ростки заливают небольшим количеством кипятка, смешанным с уксусом, выдерживают примерно 1 мин, затем промывают холодной водой.

Огурец и редис натирают на средней терке и смешивают с ростками.

Для приготовления заправки смешивают все ингредиенты.

Салат поливают заправкой, перемешивают, дают постоять 15-20 мин.

Темпура

Ингредиенты

Филе рыбное – 600 г, масло растительное – 100 мл, белки яичные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., мука пшеничная – 4 ст. ложки, мука рисовая – 1 ст. ложка, херес – 1 ч. ложка.

Для соуса

Редька – 1 шт., херес сухой – 4 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, имбирь маринованный по вкусу.

Способ приготовления

Филе промывают и нарезают тонкими кусочками толщиной примерно 1 см. Лук, перец и сельдерей моют, очищают и также нарезают небольшими кусочками. Из муки, вина, небольшого количества воды и белков готовят густое тесто. Рыбу и овощи обмакивают в кляр и жарят на масле до золотистой корочки.

Для приготовления соуса измельченный имбирь отваривают в небольшом количестве воды. Затем добавляют вино, соевый соус, измельченную зелень петрушки и базилика и варят 1-2 мин. В соус добавляют натертую редьку и перемешивают. Жаренную рыбу и овощи кладут на блюдо. Отдельно подают соус.

Сельдерей, тушенный с мясом

Ингредиенты

Зелень сельдерея – 200 г, мясо (мякоть) – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, водка – 0,5 ст. ложки, кунжут

обжаренный – 0,5 ст. ложки, соус соевый – 2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, сок имбирный – 0,5 ч. ложки, розмарин сушеный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень сельдерея моют и крупно нарезают. Мясо промывают, нарезают очень тонкими ломтиками, сбрызгивают имбирным соком, водкой, посыпают розмарином, перемешивают и ставят в прохладное место на 1 ч.

Маринованное мясо жарят на растительном масле до золотистой корочки. Добавляют сельдерей и, постоянно помешивая, жарят 1-2 мин. После этого добавляют соль, сахар, перец, вливают соевый соус и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают кунжутом.

Желе мандариновое

Ингредиенты

Мандарины – 1 кг, сахар – 2 ст. ложки, желатин – 2 ст. ложки, листья мяты – 5-6 шт.

Способ приготовления

Желатин заливают 100 мл холодной воды и оставляют для набухания.

Мандарины моют, срезают верхушки, ложкой аккуратно вынимают мякоть и выжимают из нее сок. У мандариновых «вазочек» красиво обрезают края и обсыпают их сахаром.

Мандариновый сок смешивают с сахаром, добавляют желатин и перемешивают. Вливают желе в мандариновые вазочки и ставят в прохладное место для застывания.

Готовый десерт украшают листьями мяты.

Ужин «Дары Нептуна»

Салат из креветок и семги

Ингредиенты

Рис отварной – 250 г, креветки очищенные замороженные – 250 г, семга малосольная – 150 г, маслины без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки жарят в сковороде на растительном масле в течение 5-7 мин, солят, перчат и охлаждают. Добавляют рис, нарезанную тонкими полосками семгу, свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения) и перемешивают.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Морская рыба в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, масло растительное – 200 г, крахмал – 100 г, белок яичный – 1 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса Сахар – 1 ст. ложка, сок мандариновый – 2 ст. ложки, уксус рисовый – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый, шафран, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Филе нарезают небольшими кусочками, солят, панируют в крахмале, обмакивают во взбитый белок и жарят на сильно разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Обжаренные кусочки рыбы промакивают бумажной салфеткой, чтобы удалить излишки масла. Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты, доводят до кипения и варят 1-2 мин, постоянно помешивая. Затем тонкой струйкой вливают предварительно разведенный крахмал и варят до загустения, постоянно помешивая.

Кусочки рыбы кладут на блюдо, поливают соусом и украшают веточками петрушки и ломтиками лимона. Гарнируют рисом или свежими овощами.

Закуска из кальмаров в имбирном соусе

Ингредиенты

Кальмары свежемороженные – 400 г, рис отварной – 100 г, бульон куриный – 100 мл, соус соевый – 2 ст. ложки, херес – 1 ст.

ложка, масло кунжутное – 1 дес. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары мелко нарезают, отваривают в подсоленной воде и охлаждают.

Куриный бульон смешивают с хересом, имбирем, соевым соусом, кунжутным маслом, измельченным зеленым луком, солят, перчат, доводят до кипения и варят 2-3 мин. Добавляют кусочки кальмаров и тушат еще 2-3 мин.

Рис кладут в центре блюда, вокруг него – кусочки кальмаров и поливают соусом.

Десерт из мороженого с черносливом

Ингредиенты

Мороженое – 200 г, чернослив – 200 г, орехи грецкие – 100 г, изюм – 100 г, апельсин – 1 шт., сливки – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Чернослив заливают кипятком и оставляют на 20 мин, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут.

Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом.

В массу кладут взбитые сливки и мороженое.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Ужин «Морской коктейль»

Салат из трески и осьминогов

Ингредиенты

Филе трески отварное – 300 г, осьминоги консервированные – 150 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески нарезают кубиками и сбрызгивают лимонным соком. Лук нарезают кольцами, огурец и помидор – кубиками. Овощи смешивают с треской, солят, перчат, заправляют растительным маслом и осторожно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают консервированными осьминогами, веточками петрушки и подают к столу.

Филе камбалы под винным соусом

Ингредиенты

Филе камбалы – 500 г, овощи замороженные – 500 г, сливки – 100 мл, картофель – 6 шт., вино белое сухое – 5 ст. ложек, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают и варят в подсоленной воде до готовности.

Филе камбалы промывают, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью шпажек. Замороженные овощи разогревают на сковороде, добавив оливковое масло, выкладывают филе камбалы, тушат в течение 10 мин, посыпав солью, перцем и измельченной зеленью укропа. После этого добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3-4 минуты. Блюдо подают к столу вместе с отварным картофелем.

Закуска из мидий

Ингредиенты

Мидии – 500 г, масло растительное – 50 г, вино белое – 100 мл, морковь – 20 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Раковины мидий очищают от наростов и тщательно промывают. Морковь, корень сельдерея, лук очищают, нарезают кусочками, выкладывают в кастрюлю. Туда же опускают мидии.

Вливают вино, припускают на слабом огне в течение 15 мин до раскрытия раковин. Кастрюлю снимают с плиты, шумовкой вынимают мидии, аккуратно удаляют обе створки раковин.

Отвар, в котором варились мидии, процеживают через марлю, добавляют выжатый из лимона сок, лавровый лист и заливают этим бульоном очищенные мидии.

Кастрюлю снова ставят на огонь, варят бульон в течение 10 мин при слабом кипении. При подаче к столу мидии вынимают, вместе с овощами выкладывают на блюдо, заливают растительным маслом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Десерт фруктовый

Ингредиенты

Сливы – 8 шт., мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт – 100 г.

Способ приготовления

Яблоко и грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Ужин «Под южным небом»

Салат из маринованного дайкона

Ингредиенты

Редис дайкон – 1 шт., перец сладкий красный – 1 шт., уксус столовый – 2 ст. ложки, масло кунжутное – 0,5 ч. ложки, глютамат натрия – 3 г, сахар – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис очищают и нарезают тонкими кружочками, перец моют, очищают и нарезают тонкой соломкой.

Редис и перец соединяют в одной емкости, солят, придавливают грузом и оставляют на 2-3 ч. Затем овощи ополаскивают холодной водой, чтобы смыть соль, добавляют уксус, глютамат натрия, кунжутное масло, сахар и все тщательно перемешивают.

Лангет с овощами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, смесь овощная замороженная – 300 г, бульон мясной – 250 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусками толщиной 1,5-2 см и отбивают. Посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на разогретом топленом сале до образования золотистой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным бульоном, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с гарниром из овощной смеси, обжаренной в растительном масле.

Закуска слоеная из свинины и брынзы

Ингредиенты

Свинина отварная – 300 г, брынза – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень кинзы измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, мясо – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Десерт из персиков и черешни

Ингредиенты

Персики – 5 шт., черешни – 300 г, сахар – 150 г, сливки – 150 мл, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Персики моют, обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают дольками. Черешни моют, удаляют косточки и смешивают с персиками.

Добавляют сахар, перемешивают, ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый салат украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой и подают к столу.

Ужин «Золотое кольцо»

Салат по-владимирски

Ингредиенты

Язык говяжий отварной – 300 г, майонез – 100 г, яйца – 4 шт., картофель – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и часть зелени укропа измельчают. Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Рулет мясной с орехами

Ингредиенты

Говядина – 200 г, филе куриное – 100 г, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Куриное филе мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле, после чего охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, сыр – 150 г, сухари панировочные – 100 г, масло сливочное – 100 г, молоко – 250 мл, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия и выкладывают в форму для запекания. Сыр натирают на крупной терке, смешивают с панировочными сухарями, перчат и посыпают измельченной зеленью. Сливочное масло растапливают, смешивают с сыром и сухарями, добавляют теплое молоко и перемешивают.

Цветную капусту солят, выкладывают поверх нее приготовленную смесь и запекают в разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

Десерт из дыни и слив

Ингредиенты

Дыня – 800 г, сливы – 400 г, мед – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, сливы моют, разрезают пополам и удаляют косточки. Кладут их в салатницу, заливают смесью меда и апельсинового сока, перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый салат посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Ужин «Лунный свет»

Салат «Восхитительный»

Ингредиенты

Мясо отварное – 200 г, ветчина – 100 г, язык отварной – 100 г, картофель – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, ветчину и язык нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яйцо варят вкрутую, остужают, очищают и мелко нарезают. Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью.

Мясо с грибами и овощами

Ингредиенты

Мясо – 500 г, вешенки – 100 г, майонез – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь отварная – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и жарят на масле до золотистой корочки. Затем вливают немного воды и тушат до полуготовности.

Морковь очищают и нарезают кружками. Вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду с мясом, жарят на среднем огне в течение 10 мин. Затем вливают немного воды, добавляют соль, перец, тмин, морковь и тушат до готовности.

Готовое блюдо поливают майонезом, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, кружками яйца, веточками кинзы и подают к столу.

Десерт из ананасов и киви

Ингредиенты

Ананас – 1 шт., киви – 4 шт., сливки – 100 мл, сахар – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ананас моют, очищают и нарезают небольшими кубиками. Киви моют, очищают, нарезают ломтиками (несколько оставляют для украшения) и смешивают с кубиками ананаса. Охлажденные

сливки взбивают с сахаром и ванилином, поливают ими салат, украшают ломтиками киви и подают к столу.

Ужин «Лагуна»

Салат из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары – 500 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 150 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары моют и варят в подсоленной воде 4-5 мин, затем нарезают соломкой и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком.

Сваренные яйца очищают, режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают. Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и укропа.

Карп отварной с красной фасолью

Ингредиенты

Карп – 600 г, фасоль красная консервированная – 250 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Лук очищают, мелко нарезают, укладывают в смазанный сливочным маслом сотейник, сверху кладут куски рыбы и доливают воду так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят 15-20 мин.

Фасоль разогревают на сковороде в растительном масле.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска слоеная с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 200 г, майонез – 100 г, картофель отварной – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного

пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо.

Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и измельченную зелень сельдерея.

Салат фруктово-ягодный с апельсиновым соусом

Ингредиенты

Клубника – 100 г, сметана – 100 г, черешни – 70 г, апельсин – 1 шт., сок апельсиновый – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый – 1 ч. ложка, цедра лимона измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Промытую клубнику очищают от чашелистиков, апельсин – от кожуры, из мытых черешен удаляют косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый салат осторожно выкладывают в салатник, посыпают мускатным орехом и подают к столу.

Ужин «Ночная красавица»

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

Фасоль спаржевая – 200 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую фасоль отваривают в подсоленной воде, удалив предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню. На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, добавляют в салат. Заправляют уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, репчатый лук, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Курица, жаренная с медом

Ингредиенты

Тушка курицы, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают постоять в течение 1-2 ч. Затем кусочки курицы жарят в сковороде на растительном масле до готовности.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Ингредиенты

Фарш куриный – 200 г, сыр тертый – 100 г, яблоки – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину. Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и пекут в умеренно разогретом духовом шкафу в течение 7-10 мин.

Десерт яблочный с изюмом

Ингредиенты

Яблоки – 3 шт., йогурт сливочный – 4 ст. ложки, изюм – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, нарезают соломкой и сбрызгивают лимонным соком. Изюм заливают кипятком и распаривают в течение 15 мин, после чего отжимают и подсушивают салфеткой. Яблоки и изюм соединяют, заливают йогуртом, смешанным с сахаром и ванилином, перемешивают и выкладывают в салатник.

Ужин «Дикая орхидея»

Салат из сельдерея

Ингредиенты

Листья сельдерея – 6 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Листья сельдерея моют, нарезают кусочками, солят и складывают в глубокую тарелку. Огурцы моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками. Зеленый перец чили измельчают острым ножом. Огурец, перец и листья сельдерея кладут на 20-30 мин в воду, затем дают ей стечь, выкладывают все в салатницу и поливают майонезом, смешанным с соевым соусом. Готовый салат украшают кружками яиц.

Окорочка куриные с грибами в винном соусе

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, бульон – 400 мл, грибы свежие – 200 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое – 5 ст. ложек, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., тимьян, базилик, гвоздика, соль, перец душистый горошком, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, натирают солью, черным молотым перцем, тимьяном и базиликом. Обжаривают их в разогретом растительном масле и перекладывают в другую емкость. Лук очищают, шинкуют и пассеруют в том же масле вместе с лавровым листом и гвоздикой. Вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и варят 10 мин на слабом огне, после чего бульон процеживают. Окорочка заливают бульоном, варят 20 мин, после чего отделяют мясо от костей, а бульон еще раз процеживают, кладут в него промытые и мелко нарезанные грибы и варят их до готовности.

Муку пассеруют в сливочном масле, вливают горячий бульон, помешивая, доводят его на небольшом огне до консистенции жидкой сметаны, добавляют лимонный сок. Грибы и куриное мясо поливают соусом и подают к столу.

Закуска из филе курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 300 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель отварной – 2 шт., морковь отварная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки,

яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и измельченной зеленью кинзы.

Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Десерт яблочный с курагой

Ингредиенты

Курага – 100 г, сметана – 50 г, яблоки – 2 шт., пудра сахарная, корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15-20 мин, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Яблоки моют, нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и посыпают корицей.

Ужин «Зимняя вишня»

Салат «Мимоза»

Ингредиенты

Консервы рыбные в масле – 200 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают и натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Белки отделяют от желтков, желтки натирают на мелкой терке (часть оставляют для украшения), а белки мелко нарезают.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, на них – рыбные консервы, измельченные с помощью вилки, слой поливают майонезом.

После этого кладут слой измельченных белков, лук и картофель. Вновь все поливают майонезом.

Далее кладут слой моркови и смазывают майонезом. Салат украшают тертым желтком и подают к столу.

Форель маринованная

Ингредиенты

Филе форели сушеной – 500 г, майонез – 100 г, масло растительное – 50 мл, вино столовое – 50 мл, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь и лук очищают, морковь нарезают кружками, лук – кольцами, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, все ставят на плиту и доводят до кипения.

Рыбу разделывают на филе, заливают горячим маринадом и оставляют на 50 минут.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и кольца лука, посыпают измельченной зеленью, поливают майонезом и украшают листьями салата.

Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 3 шт., сыр – 200 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 мин. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Половинки баклажанов наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 мин. Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и петрушки и подают к столу.

Торт «Персиковый»

Ингредиенты

Сливки – 650 мл, мука – 200 г, сахар – 200 г, масло сливочное – 200 г, персики – 6 шт., яйца – 2 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., миндаль рубленый – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, ликер персиковый – 2 ч. ложки, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, добавляют размягченное сливочное масло и часть сока, выжатого из лимона, и тертую лимонную цедру.

Массу тщательно перемешивают, соединяют со взбитыми яичными белками, замешивают тесто и выкладывают его в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 2 пласта.

Для приготовления крема оставшийся лимонный сок соединяют со свежевыжатым апельсиновым соком, добавляют персиковый ликер.

Очищают от кожицы, удаляют косточки и нарезают мелкими кубиками 5 персиков, заливают смесью из соков и ликера и настаивают 20 мин. Отдельно взбивают с помощью миксера сливки с половиной пакетика ванилина. Затем персики смешивают с 500 мл сливок, сироп процеживают.

Для приготовления сливочного крема 150 мл сливок взбивают с помощью миксера с оставшимся ванилином до загустения.

Бисквитные пласты помещают друг на друга, нижний пропитывают процеженным персиковым сиропом и покрывают персиковым кремом. Верхний пласт покрывают взбитыми сливками, посыпают миндалем.

Оставшийся персик нарезают ломтиками и украшают торт.

Ужин «Времена года»

Салат из филе судака

Ингредиенты

Филе судака – 200 г, майонез – 150 г, орехи грецкие – 50 г, яблоки – 3 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака отваривают в подсоленной воде, остужают и разминают вилкой до получения однородной массы. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками, несколько ломтиков оставляют для украшения. Грецкие орехи толкут в ступке, листья салата нарезают небольшими полосками, оставив несколько листьев для украшения. Все ингредиенты перекладывают в глубокую миску, добавляют майонез, соль и перемешивают.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают листьями зеленого салата и ломтиками яблок.

Волованы с рыбой

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, консервы рыбные – 100 г, майонез – 80 г, сыр твердых сортов – 70 г, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., листья салата – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 мин при температуре 270 °С. Очищенные репчатый лук, сладкий перец и салат шинкуют, заправляют майонезом, солят, перчат. Консервированную рыбу нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы помещают в холодильную камеру на 20-30 мин.

Картофель, запеченный с грибами

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., грибы – 200 г, лук репчатый – 2 шт., сметана – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, шинкуют. Очищенный картофель нарезают кубиками. Грибы перебирают, промывают, обжаривают с луком на растительном масле, затем добавляют сметану и тушат 5-10 мин. В сковороду кладут картофель, сверху выкладывают тушенные в сметане грибы, солят, перчат, запекают в предварительно разогретой духовке 10-15 мин. Готовое блюдо подают к столу,

посыпав зеленью укропа.

Пирожное миндальное

Ингредиенты

Сахар – 400 г, миндаль – 200 г, пудра сахарная – 100 г, стружка кокосовая – 100 г, сливки – 200 мл, яйца – 8 шт., киви – 4 шт., бананы – 2 шт.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с 300 г сахара и сахарной пудрой в крепкую пену. Противень застилают промасленной бумагой, распределяют на нем белковую массу, придавая пирожным круглую форму, из оставшейся массы на пирожных делают бортики.

Пирожные выпекают 15 мин на сильном огне в предварительно разогретой духовке. Готовые безе охлаждают. Сливки взбивают с оставшимся сахаром с помощью миксера в крепкую пену. Киви и бананы очищают, нарезают кубиками, смешивают со взбитыми сливками и предварительно измельченным миндалем и тщательно перемешивают. Полученной смесью наполняют корзиночки, сверху пирожные украшают кокосовой стружкой.

Ужин «Костер любви»

Салат «Восточная экзотика»

Ингредиенты

Ростки бобовые – 250 г, ананас – 2 ломтика, листья латука – 3 шт., грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., соус китайский – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Бобовые ростки отваривают в подсоленной воде, затем остужают и нарезают кусочками.

Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты и бананы нарезают мелкими кубиками, соединяют с бобовыми ростками и заправляют смесью из майонеза и китайского соуса.

На блюдо выкладывают листья латука, сверху – готовый салат, который украшают взбитыми сливками.

Сазан, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты

Сазан – 1 кг, каша гречневая – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 4 дольки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Чеснок очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей. Рыбу солят, перчат, натирают оставшимся чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности. Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Закуска из кальмаров с морковью

Ингредиенты

Кальмары отварные – 300 г, морковь отварная – 400 г, майонез – 100 г, яблоко – 1 шт., тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Торт клубничный

Ингредиенты

Клубника – 400 г, сахар – 300 г, мука – 300 г, джем

клубничный – 100 г, масло сливочное – 100 г, пудра сахарная – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, яйца – 9 шт., разрыхлитель для теста – 1 пакетик, цедра лимона измельченная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Просеянную муку смешивают с размягченным сливочным маслом, добавляют сахарную пудру и разрыхлитель для теста. Полученную массу солят, соединяют с 1 взбитым яичным желтком, замешивают тесто, ставят его на 40 мин в холодильник, после чего раскатывают в тонкий пласт.

Форму для выпечки смазывают растительным маслом (1 ч. ложка), выкладывают в нее пласт теста, накалывают его вилкой и выпекают 15 мин на сильном огне в предварительно разогретой духовке. Готовый корж охлаждают.

Для приготовления бисквита 8 яичных белков отделяют от желтков, 4 белка оставляют для приготовления безе, а остальные взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Растирают со 150 г сахара 8 яичных желтков, добавляют тертую лимонную цедру. Желтковую и белковую смеси соединяют, осторожно всыпают муку и замешивают тесто. Смазывают оставшимся растительным маслом 2 формы для выпечки, раскладывают бисквитное тесто по формам и выпекают 30 мин при температуре 200 °С.

Готовые бисквиты охлаждают.

Сдобный корж смазывают половиной клубничного джема, помещают на него бисквитный корж, тоже смазывают джемом, накрывают вторым бисквитным коржом.

Клубнику очищают, промывают, обсушивают.

Для приготовления безе взбивают 1 яичный белок с оставшимся сахаром в крепкую пену. Половину белковой массы смешивают с клубникой и выкладывают на торт. Оставшуюся часть безе распределяют на противне и выпекают на сильном огне до золотистого цвета.

Готовые безе остужают, выкладывают на торт и посыпают орехами.

Ужин «Дуэт»

Салат морковный с грибами

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., грибы – 200 г, майонез – 150 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 80 г, лук репчатый – 3 шт., кубик бульонный грибной – 1 шт., зелень кинзы – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь, очищенную и нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле (50 г) до золотистого цвета, добавляют промытые и мелко нарезанные грибы и жарят 10 мин. Добавляют измельченный бульонный кубик.

Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют майонез и выкладывают в салатницу.

Готовый салат посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Бифштексы с жареным картофелем

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон грибной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100-150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на раскаленном растительном масле (2 ст. ложки) 10-15 мин. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с грибным бульоном. Картофель очищают, нарезают кусочками и обжаривают в оставшемся растительном масле. Бифштексы украшают кружочками помидоров, гарнируют жареным картофелем и подают к столу с тертым хреном.

Яйца, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., вешенки отварные – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их

на блюдо, посыпают сыром, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Торт «Графские развалины»

Ингредиенты

Масло сливочное – 250 г, сахар – 250 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, шоколад – 100 г, пудра сахарная – 50 г, ванилин – 10 г, яйца – 10 шт.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену, постепенно добавляя 100 г сахара и ванилин.

На противень кладут промасленную пергаментную бумагу и с помощью кондитерского шприца отсаживают на нее белковую массу в виде небольших лепешек. Выпекают их 2 ч в предварительно разогретой духовке при температуре 120 °С. Для приготовления крема смешивают 150 г сливочного масла с оставшимся сахаром, измельченными грецкими орехами и взбивают с помощью миксера. Для приготовления глазури шоколад размягчают, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло и тщательно перемешивают. Часть готовых лепешек из белковой массы выкладывают на блюдо, слегка обминают и заливают кремом. Сверху выкладывают следующий слой лепешек и вновь покрывают кремом.

Готовый торт заливают шоколадной глазурью, посыпают сахарной пудрой и ставят в холодильник на 1 ч.

Ужин «Золото мира»

Салат из зеленой фасоли

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные кружочками огурцы и помидоры и заливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью и перцем. Салат украшают дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками петрушки.

Кролик, тушенный в горшочке

Ингредиенты

Мясо кролика – 300 г, шампиньоны – 100 г, рис – 150 г, сыр – 50 г, чернослив без косточек – 5-6 шт., бульон мясной – 400 мл, помидоры – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, карри, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают и нарезают кусочками. Шампиньоны и сладкий перец очищают и нарезают полосками, помидоры натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и моют, лук нарезают полукольцами, а чеснок измельчают с помощью чеснокодавилки.

На дно горшочка кладут промытый рис, затем слоями выкладывают подготовленные овощи, в середину кладут кусочки мяса.

Добавляют карри, перец, соль, промытый чернослив, посыпают тертым сыром, заливают бульоном, накрывают горшочек крышкой, ставят в разогретый духовой шкаф и тушат до готовности.

Яйца, фаршированные мясом креветок

Ингредиенты

Мясо креветок консервированное – 100 г, сыр тертый – 50 г, яйца вареные – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем,

солью, сметаной и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Десерт «Цитрусовый»

Ингредиенты

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., йогурт – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Ужин «Юкатан»

Салат из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень кинзы или петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают и выкладывают в салатницу. Затем посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат посыпают орехами, украшают зеленью кинзы и петрушки и подают к столу.

Свинина жареная с картофельным пюре

Ингредиенты

Шейка свиная – 500 г, масло сливочное – 150 г, молоко – 150 мл, картофель – 8 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде, воду сливают.

Отваренный картофель разминают толкушкой, добавляют подогретое молоко и сливочное масло, хорошо перемешивают или взбивают миксером.

Мясо промывают, нарезают ломтиками толщиной 2 см, посыпают солью и перцем и обжаривают в растительном масле.

Готовое мясо гарнируют картофельным пюре, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Артишоки фаршированные

Ингредиенты

Листья шпината – 500 г, бекон – 150 г, артишоки консервированные – 6 шт., чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша очищенный и мелко нарезанный лук жарят на масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанный бекон, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Из середины артишоков вырезают мякоть, наполняют их фаршем и подают к столу.

Торт «Машенька»

Ингредиенты

Сахар – 600 г, фундук – 200 г, джем земляничный – 150 г, мука – 50 г, какао – 30 г, вода – 100 мл, маргарин – 1 ст. ложка, яйца – 7 шт.

Способ приготовления

Отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену 3 яичных белка. Желтки растирают со 100 г сахара, смешивают с белковой массой и постепенно всыпают муку.

Противень смазывают маргарином, посыпают мукой, выкладывают на него тесто и выпекают корж 30 мин при температуре 200 °С.

Для приготовления крема 4 охлажденных яичных белка взбивают в крепкую пену, добавляют 250 г сахара и тщательно перемешивают.

На противень кладут пергаментную бумагу, выливают на нее белковую массу и выпекают 2 ч при температуре 100 °С.

Для приготовления глазури 250 г сахара всыпают в кастрюлю, вливают воду и, непрерывно помешивая, варят на небольшом огне до полного растворения сахара. В полученный сироп добавляют какао и варят смесь до золотистого цвета.

На готовый корж ровным слоем намазывают земляничный джем и посыпают предварительно измельченными обжаренными орехами. Сверху кладут лепешку из белковой массы и заливают верх и бока торта глазурью.

Ужин «Филадельфия»

Салат из мяса с фасолью

Ингредиенты

Мясо отварное или жареное – 100 г, фасоль отварная – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы соленые – 2 шт., яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус сметанный – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурцы, сваренные и очищенные морковь и яйца нарезают, добавляют фасоль, смешивают с мясом и картофелем, солят и выкладывают на блюдо.

Рубленый лук и тертый хрен смешивают со сметанным соусом, заправляют салат и украшают оливками и подают к столу.

Свинина в пряном соусе

Ингредиенты

Свинина – 500 г, пикули – 250 г, вода – 100 мл, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 8 ст. ложек, мука пшеничная – 3 ст. ложки, уксус – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Из яиц, воды, муки и соли замешивают тесто средней густоты. В глубокой сковороде разогревают растительное масло и выкладывают в него кусочки мяса, предварительно окунув их в тесто. Свинину обжаривают в течение 8-10 мин с обеих сторон, а затем выкладывают на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

Обжаренный в растительном масле толченый чеснок, сахар, разведенный в воде крахмал, мелко нарезанные пикули, уксус и измельченную зелень соединяют в одной кастрюле, все тщательно перемешивают, солят, перчат, доводят до кипения и перед подачей к столу поливают полученным соусом поджаренное мясо.

Капуста тушеная

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, бульон мясной – 250 мл, лист лавровый – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и лук очищают, нарезают соломкой. Капусту шинкуют, выкладывают в глубокую сковороду, заливают бульоном и тушат на слабом огне, периодически помешивая.

Через 5-10 мин добавляют томатную пасту и продолжают тушить еще 10-15 мин. Лук и морковь отдельно обжаривают в растительном масле и смешивают с капустой. Блюдо солят, перчат, добавляют лавровый лист и тушат еще 5-7 мин.

Готовую тушеную капусту посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Салат фруктовый с медовым соусом

Ингредиенты

Дыня – 300 г, клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., киви – 2 шт., бананы – 2 шт., вино белое – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Из мякоти дыни специальной ложечкой вырезают шарики. Подготовленные яблоки, киви, клубнику, бананы нарезают кружочками.

В прозрачный салатник выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, киви, бананы. Сверху украшают виноградом и дынными шариками.

Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают салат и подают к столу.

Ужин «Вкус страсти»

Салат «Пикантный»

Ингредиенты

Мясо отварное – 300 г, масло кукурузное – 150 мл, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров (несколько ломтиков оставляют для украшения), солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке

или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы, тщательно перемешивают и заправляют маслом и уксусом.

Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Мясо курицы с ананасом

Ингредиенты

Мясо куриное отварное – 500 г, бульон куриный – 100 мл, вино десертное – 50 мл, ананас – 0,5 шт., сок ананасовый – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Соевый соус смешивают с 1 ст. ложкой крахмала, 2 ст. ложками масла, солью и перцем. В полученной смеси маринуют кусочки мяса.

Ананас очищают, нарезают кубиками. Маринованное мясо обжаривают в разогретом растительном масле, добавляют кусочки ананаса, накрывают крышкой и тушат на сильном огне в течение 5-10 мин.

Куриный бульон доводят до кипения, добавляют оставшийся

и разведенный ананасовым соком крахмал, вино и имбирь, все тщательно перемешивают и снимают с огня. Перед подачей к столу мясо поливают приготовленным соусом.

Патиссоны тушеные

Ингредиенты

Патиссоны молодые – 500 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны и морковь моют, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, моют, нарезают полукольцами и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют томатную пасту, нарезанные патиссоны, морковь, солят, перчат, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и шпината.

Десерт вишневый с мороженым

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, вишни – 300 г, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи грецкие (или фундук) измельченные – 6 ст. ложек, сливки – 6 ст. ложек, кефир – 4 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Вишни моют и удаляют косточки. Сливки, кефир, сахарную пудру и корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишни, добавляют измельченные орехи, перемешивают и подают к столу.

Ужин «Скарлетт»

Салат с буженины и шампиньонами

Ингредиенты

Буженина – 100 г, шампиньоны маринованные – 100 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель отварной – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 0,5 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками (оставив немного буженины и грибов для украшения). Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Окорочка куриные в винном соусе

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, вино красное – 50 мл, водка – 30 мл, лук репчатый – 1 шт., сало свиное топленое – 2 ст. ложки, имбирь, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка тщательно промывают, разрубают на порционные куски и солят. В разогретом свином сале слегка обжаривают очищенный, мелко нарезанный лук с добавлением имбиря, затем кладут кусочки курицы и жарят их до золотистой корочки. После этого добавляют водку, немного кипятка, доводят все до кипения, накрывают емкость крышкой и тушат все в течение 40 мин на медленном огне. За 10 мин до готовности вливают вино.

Рис, тушенный с болгарским перцем

Ингредиенты

Рис – 200 г, вода – 400 мл, перец болгарский – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают в горячей воде, откидывают на сито, после чего рассыпают на противне тонким слоем и подсушивают в разогретой духовке. После этого рис поливают растительным маслом, периодически помешивая, обжаривают до золотистого цвета, охлаждают, засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 20-25 мин. За несколько минут до

готовности добавляют предварительно нарезанный небольшими кусочками перец, пассерованный лук и дольки помидоров.

Все ингредиенты перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят на 35-40 мин в предварительно разогретую духовку. Готовое блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Салат фруктовый со сметанным соусом

Ингредиенты

Клубника – 70 г, черешни – 70 г, сметана – 50 г, персики – 4 шт., апельсин – 1 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Персики и черешни моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков, апельсин – от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из сметаны, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Ужин «Исполнение желаний»

Салат с беконом и шпинатом

Ингредиенты

Бекон – 100 г, шпинат – 100 г, шампиньоны – 4 шт., яйца – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2-3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, остужают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Бекон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и нарезают тонкими ломтиками. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют оставшееся оливковое масло, солят и перчат.

При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца и листьями салата.

Кролик, запеченный в соусе

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, тмин – 0,5 ч. ложки, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, кориандр молотый, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, поливают лимонным соком и оставляют на 30-40 мин.

В емкости соединяют очищенный и измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, йогурт, соль, перец, тмин, кориандр и мелко нарезанный зеленый лук. Полученную массу тщательно перемешивают и ставят в холодильник.

Через 3 ч на смазанный сливочным маслом противень выкладывают кусочки мяса, поливают его соусом и ставят в духовку на 20-30 мин.

Готовое мясо украшают нарезанным кружками лимоном и рубленой зеленью петрушки.

Капуста цветная, тушенная с пряными травами

Ингредиенты

Капуста цветная – 400 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, шалфей, эстрагон и базилик – по 1 веточке, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разбирают на соцветия и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Лук и чеснок очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Смешивают с цветной капустой, добавляют измельченные шалфей, базилик и эстрагон, солят, перчат, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, изюм – 100 г, молоко сгущенное – 70 г, мандарины – 4 шт., киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими ломтиками и смешивают. Виноград нарезают кусочками и смешивают с фруктами. Изюм на 20 мин замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают, смешивают с фруктами, заливают сгущенным молоком и посыпают сахарной пудрой.

Готовый салат выкладывают в салатник и на 1 ч ставят в прохладное место.

Ужин «Млечный путь»

Салат из филе курицы с фасолью

Ингредиенты

Филе куриное – 200 г, фасоль красная консервированная – 150 г, майонез – 150 г, картофель отварной – 3 шт., яйца – 3 шт., огурцы – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, солят, перчат, формуют небольшие фрикадельки и отваривают. Вареные яйца очищают, одно мелко рубят, а другое нарезают дольками для украшения. Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют фрикадельки и фасоль.

Салат выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Рагу с черносливом

Ингредиенты

Мясо гусиное жареное – 500 г, мука пшеничная – 30 г, бульон мясной – 400 мл, вино красное – 50 мл, яблоки кислые – 2 шт., чернослив – 4-5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив заливают кипятком, дают остыть и откидывают на дуршлаг. Муку обжаривают в сливочном масле, затем небольшими порциями добавляют мясной бульон и доводят до кипения.

Мясо нарезают порционными кусками, кладут в неглубокую сковороду и заливают приготовленным соусом. Добавляют перец, соль, чернослив и тушат до загустения соуса. За 15 мин до готовности добавляют вино и очищенные, мелко нарезанные яблоки.

Топинамбур с острым соусом

Ингредиенты

Топинамбур – 500 г, майонез – 100 г, сыр тертый – 50 г, чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, розмарин, базилик – по 2 веточки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Топинамбур моют, очищают, нарезают тонкими ломтиками, кладут на смазанный растительным маслом противень, солят, перчат. Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, добавляют

мелко нарезанные базилик и розмарин. Полученной смесью заливают топинамбур, посыпают его тертым сыром и запекают в духовом шкафу до готовности. Во время запекания противень периодически встряхивают, чтобы топинамбур пропекся.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Торт «Сгущенное молоко»

Ингредиенты

Мука – 200 г, сметана – 250 г, сахар – 200 г, молоко сгущенное – 200 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, какао-порошок – 2 ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло (130 г), яйца и 100 г сахара взбивают с помощью миксера, добавляют сгущенное молоко (180 г), соду, погашенную уксусом, всыпают муку и замешивают тесто.

Половину теста выкладывают ровным слоем в смазанную растительным маслом форму и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С 20-30 мин.

Оставшуюся часть теста смешивают с какао-порошком (оставив немного для глазури) и выпекают в разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут.

Для приготовления крема взбивают миксером сметану с оставшимся сахаром.

Готовым кремом смазывают корж белого цвета. Коричневый корж разрезают на кубики, смазывают их кремом и выкладывают горкой на белый корж. Для приготовления глазури смешивают оставшиеся сгущенное молоко, сливочное масло и какао-порошок.

Готовый торт украшают глазурью.

Ужин «Медовый месяц»

Салат из куриной печени с виноградом

Ингредиенты

Печень куриная – 400 г, виноград темный без косточек – 300 г, лук репчатый – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук очищают, мелко рубят, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 мин. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают листьями зеленого салата.

Индейка фаршированная

Ингредиенты

Тушка индейки, рис отварной – 130 г, изюм – 150 г, курага – 150 г, миндаль – 6 шт., масло сливочное – 6 ст. ложек, гвоздика молотая, корица молотая, соль по вкусу.

Способ приготовления

Миндаль обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают полосками. Изюм и курагу промывают в горячей воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и обжаривают в сливочном масле вместе с миндалем. Затем орехи, изюм и курагу соединяют с отварным рисом, добавляют гвоздику, корицу, соль и все тщательно перемешивают. Полученной смесью начиняют подготовленную индейку, зашивают отверстие и накрывают птицу жиронепроницаемой бумагой с отверстием.

Емкость с индейкой ставят в микроволновую печь и прогревают в течение 5-6 мин при максимальной мощности, затем уменьшают мощность до средней и готовят еще 10-15 мин. Готовую индейку заворачивают в фольгу и дают ей некоторое время постоять в отключенной печи.

Гарнир из гречневой крупы

Ингредиенты

Крупа гречневая – 300 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, перец сладкий – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5

пучка, розмарин сушенный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз в воде, прокаливают в духовом шкафу до золотистого цвета. Затем варят в подсоленной воде до полуготовности.

Чеснок измельчают и пассеруют в оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют мелко нарезанный сладкий перец и жарят до тех пор, пока перец не станет мягким. После этого добавляют гречневую крупу, розмарин, сливочное масло, солят, перчат и варят до готовности. Грецкие орехи обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета, измельчают и смешивают с гречневой кашей.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Торт «Зебра»

Ингредиенты

Мука – 750 г, сахар – 600 г, сметана – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, какао-порошок – 100 г, яйца – 5 шт., молоко – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, кислота лимонная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с 300 г сахара, яйцами, сметаной, содой, лимонной кислотой, 100 г размягченного сливочного масла или маргарина и замешивают тесто.

Полученную массу делят на 2 части, в одну из которых добавляют 50 г какао-порошка и тщательно перемешивают.

Форму для выпечки смазывают растительным маслом и выкладывают в нее попеременно по 1 ложке приготовленного теста каждого цвета.

Торт выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С 50 мин.

Для приготовления глазури оставшийся сахар смешивают с молоком, 100 г сливочного масла или маргарина и оставшимся какао-порошком. Смесь доводят до кипения, остужают и взбивают миксером. Глазурью покрывают торт.

Ужин «Касабланка»

Сельдь «под шубой»

Ингредиенты

Картофель – 2 шт., сельдь соленая – 1 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сельдь чистят, отделяют филе и нарезают его небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выкладывают в селедочницу и смазывают майонезом. Лук очищают, мелко рубят и выкладывают на слой рыбы. Поливают его растительным маслом. Остальные овощи и яйцо отваривают, чистят.

Картофель нарезают кубиками, свеклу и морковь натирают на крупной терке. Слой картофеля укладывают на лук, смазывают майонезом. Морковь выкладывают на картофельный слой, смазывают майонезом, затем кладут свеклу и тоже смазывают майонезом. Яйцо нарезают кружочками, выкладывают сверху на салат.

Рулет из сома

Ингредиенты

Филе сома – 700 г, грибы маринованные – 25 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, разрезают на 2 части. Два яйца очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на половинки филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают.

В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Отдельно готовят соус. Для этого желтки оставшихся яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают. Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Капуста брюссельская с картофелем

Ингредиенты

Капуста брюссельская – 300 г, картофель – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст.

ложки, лук зеленый – 1 пучок, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на кочешки и отваривают в подсоленной воде до готовности. Картофель очищают, нарезают кружками и жарят на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют измельченные чеснок, лук, капусту, тмин, солят, перчат и жарят до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченным зеленым луком.

Торт «Мандариновый»

Ингредиенты

Сахар – 200 г, мука – 100 г, масло сливочное – 100 г, джем мандариновый – 100 г, сироп сахарный – 100 мл, яйца – 7 шт., мандарины – 4 шт., лимон – 1 шт., молоко сгущенное – 5 ст. ложек, чай – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают со 100 г сахара добела, всыпают муку, смешивают до образования однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 220 °С духовке.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на три пласта.

Для приготовления заварного крема всыпают в кастрюлю оставшийся сахар, добавляют крахмал, 1 взбитое яйцо, все тщательно перемешивают, ставят емкость на огонь и прогревают смесь, не доводя до кипения, 5-6 мин при постоянном помешивании. Охлажденный крем соединяют с лимонным соком и тертой лимонной цедрой.

Для приготовления масляного крема размягченное сливочное масло взбивают с помощью миксера, вливают сгущенное молоко и чай. Нижний бисквитный пласт пропитывают сахарным сиропом, выкладывают ровным слоем заварной крем, накрывают вторым бисквитным пластом, пропитанным сахарным сиропом. На второй пласт выкладывают ровным слоем мандариновый джем, накрывают третьим бисквитным пластом, пропитанным сахарным сиропом. Верх и бока торта обмазывают масляным кремом, украшают дольками мандаринов.

Ужин «Морская прогулка»

Салат из сельди и маринованных грибов

Ингредиенты

Сельдь соленая – 1 шт., грибы маринованные – 200 г, майонез – 100 г, молоко – 250 мл, картофель – 2 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый, зелень петрушки – по 1 пучку.

Способ приготовления

Сельдь чистят, удаляют кости и вымачивают филе в молоке. Затем филе нарезают тонкими полосками и укладывают в селедочницу.

Картофель варят в мундире до готовности, остужают, чистят, нарезают кубиками и укладывают на рыбу. Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и жарят в растительном масле. Лук очищают, мелко рубят, смешивают с грибами, выкладывают на картофель и заливают майонезом.

Помидор нарезают кружочками, выкладывают его сверху. Салат посыпают измельченными зеленью петрушки и зеленым луком и подают к столу.

Бастурма из рыбы

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок гранатовый – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Осетрину промывают, очищают от кожи и удаляют хрящи. Филе нарезают продолговатыми кусками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 ч.

Очищенные грецкие орехи измельчают в ступке, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы, гранатовый сок, соль и перец. Соус хорошо перемешивают.

Кусочки маринованной осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу бастурму подают с ореховым соусом.

Запеканка из овощной смеси

Ингредиенты

Мякоть тыквы – 300 г, капуста цветная – 200 г, вешенки – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сыр тертый – 100 г, сметана – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, розмарин сушеный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, разбирают на соцветия. Мякоть тыквы мелко нарезают. Грибы моют и нарезают ломтиками.

В форме для выпечки нагревают растительное масло и пассеруют в нем измельченный чеснок. Добавляют тыкву, капусту, вешенки, зеленый горошек, сметану, розмарин, солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем овощную смесь заливают сметаной, вливают немного воды и запекают, пока овощи не станут мягкими.

После этого запеканку посыпают тертым сыром и запекают еще 5-10 мин.

Пирожное ванильное

Ингредиенты

Сахар – 250 г, мука – 100 г, миндаль – 100 г, сливки – 200 мл, сироп сахарный – 100 мл, молоко – 50 мл, яйца – 9 шт., мука картофельная – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, ванилин – 2 пакетика.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают с 150 г сахара добела, всыпают муку, добавляют картофельную муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень.

Пирожные выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 3 пласта, нижний пропитывают сиропом.

Для приготовления крема миндаль обжаривают с оставшимся сахаром и измельчают в кофемолке.

Из 3 яиц и молока готовят крем, добавляют в него измельченный миндаль, тщательно перемешивают, охлаждают, соединяют с распаренным желатином, ванилином и снова перемешивают. Сливки взбивают с помощью миксера, соединяют с яичным кремом и взбивают.

Бисквитные пласты кладут друг на друга, прослаивая кремом. Верх обмазывают кремом и нарезают торт прямоугольными кусочками.

Ужин «Искушение»

Салат из свеклы с белокочанной капустой

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста белокочанная – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Свежую белокочанную капусту шинкуют, солят, перетирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой.

Затем добавляют орехи и заправляют салат растительным маслом, смешанным с лимонным соком и сахаром.

Котлеты из телятины с начинкой

Ингредиенты

Телятина – 700 г, шпик – 50 г, язык отварной – 50 г, шампиньоны или белые грибы – 50 г, бульон мясной – 100 мл, вино – 20 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30-35 мин. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной на снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса, а остальную его часть подают в соуснике.

Пюре картофельное с зеленым горошком

Ингредиенты

Картофель – 700 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, масло сливочное – 100 г, молоко – 200 мл, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, эстрагон сушеный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают, крупно нарезают и варят в подсоленной воде до готовности. Затем воду сливают, добавляют горошек, эстрагон, сливочное масло, вливают молоко и готовят пюре.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают листьями базилика.

Торт «Услада»

Ингредиенты

Сахар – 200 г, мука – 150 г, масло сливочное – 100 г, мед – 30 г, какао – 30 г, молоко – 500 мл, яйцо – 1 шт., крахмал картофельный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода – 1 ч. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

В кастрюлю всыпают 100 г сахара, кладут мед, 50 г размягченного сливочного масла, взбитое яйцо и половину порции какао.

Смесь взбивают с помощью миксера, добавляют соду, муку и замешивают тесто.

Готовое тесто делят на 5 частей и раскатывают из каждой круглую лепешку.

Противень смазывают растительным маслом, посыпают мукой, выкладывают на него лепешки и выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 180 °С духовке.

Для приготовления крема картофельный крахмал разводят в половине порции молока.

Оставшуюся часть молока вливают в кастрюлю, ставят емкость на огонь, всыпают оставшийся сахар, ванилин, доводят смесь до кипения, вливают молоко с крахмалом и тщательно взбивают.

Смесь доводят до кипения, остужают, соединяют с 50 г размягченного сливочного масла, оставшимся какао и тщательно перемешивают крем. Коржи кладут друг на друга, прослаивая кремом.

Верх и бока торта обмазывают кремом и ставят в холодильник на 2 ч.

Ужин «Загадки Востока»

Салат из помидоров и сельдерея

Ингредиенты

Помидоры – 2 шт., рис вареный – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, салат зеленый – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют мелко нарезанную зелень сельдерея. Все перемешивают, солят, заправляют растительным маслом. Затем добавляют вареный рассыпчатый рис, выкладывают в салатницу и украшают листьями зеленого салата.

Язык говяжий с грибным соусом

Ингредиенты

Язык говяжий – 800 г, бульон мясной или вода – 500 мл, вино белое – 50 мл, грибы – 100 г, масло растительное – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., чеснок – 5 долек, соус соевый – 5 ст. ложек, сок лимонный – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Говяжий язык натирают солью и поливают уксусом, затем ополаскивают холодной водой и варят на сильном огне в течение 5 мин. С языка снимают белую пленку и маринуют его в смеси лимонного сока и соевого соуса в течение 1 ч.

В растительном масле обжаривают очищенный и измельченный чеснок, затем сюда же кладут язык, обжаривают его и перекладывают на тарелку.

В этой же сковороде обжаривают очищенный и измельченный лук и нарезанные помидоры.

Язык, лук, помидоры, чеснок, лавровый лист и перец горошком соединяют в одной емкости, солят, заливают вином и бульоном, доводят до кипения, затем убавляют огонь и варят в течение 3-4 ч.

Готовый язык вынимают из кастрюли, нарезают ломтиками и раскладывают на плоском блюде.

Бульон процеживают, оставшееся растительное масло смешивают с мукой, соединяют с бульоном и промытыми и измельченными грибами и варят до легкого загустения. Если соус получился очень густым, его разбавляют водой. Перед подачей к столу ломтики языка поливают приготовленным грибным соусом.

Чечевица, тушенная с артишоками

Ингредиенты

Чечевица – 300 г, сыр – 100 г, артишоки – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 долька, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, тимьян сушеный молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Чечевицу перебирают, хорошо промывают и варят в подсоленной воде до полуготовности.

Подготовленные артишоки нарезают, сбрызгивают лимонным соком (1 ст. ложка) и заливают небольшим количеством холодной воды.

Лук и чеснок очищают, мелко нарезают и жарят на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют морковь, натертую на средней терке и жарят еще 2-3 мин. После этого добавляют артишоки, чечевицу, тимьян, оставшийся лимонный сок, солят, перчат, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу 5-7 мин.

Перед подачей к столу чечевицу посыпают измельченной зеленью базилика.

Торт «Восточный»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 300 г, масло сливочное – 150 г, молоко сгущенное – 70 г, яйца – 10 шт., коньяк – 2 ст. ложки, какао – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

8 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают с 250 г сахара добела, всыпают муку, добавляют 100 г размягченного сливочного масла и 1 ст. ложку какао, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки и выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 3 пласта.

Для приготовления крема взбивают оставшееся сливочное масло с 50 г сахара, сгущенным молоком, 2 яйцами и какао.

В полученную массу добавляют коньяк и предварительно разведенный желатин.

Крем взбивают до получения однородной массы.

Бисквитные пласты кладут друг на друга, прослаивая кремом. Верх торта обмазывают кремом.

Ужин «Подмосковные вечера»

Салат из белокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Все перемешивают, посыпают солью и сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают нарезанной зеленью петрушки.

Медальоны из мяса кролика

Ингредиенты

Филе кролика – 700 г, грибы свежие – 200 г, сыр – 80 г, мука пшеничная – 50 г, молоко – 500 мл, хлеб пшеничный – 10 ломтиков, масло сливочное – 5 ст. ложек, масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают ломтиками, отбивают, обваливают в небольшом количестве муки и каждый кусочек обжаривают с обеих сторон в растительном масле. В отдельной емкости разогревают сливочное масло (2 ст. ложки), слегка обжаривают в нем муку, заливают все горячим молоком и быстро размешивают, чтобы не было комочков, затем кипятят, процеживают через сито, заливают полученным соусом мясо и тушат 20 мин.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы солят, перчат и тушат в сливочном масле (1 ст. ложка). С ломтиков хлеба срезают корочку, обжаривают их в оставшемся сливочном масле. Приготовленные гренки складывают в плоскую огнеупорную емкость, сверху на каждый ломтик выкладывают кусочки жареного мяса и тушеные грибы.

Медальоны поливают лимонным соком, посыпают тертым сыром, ставят в духовой шкаф и пекут до тех пор, пока они не зарумянятся. Подают к столу в горячем виде.

Картофель, запеченный с творогом

Ингредиенты

Картофель – 500 г, сметана – 200 г, творог – 150 г, масло сливочное – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, майоран сушеный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протирают через сито. Картофель очищают, крупно нарезают, варят в подсоленной воде до готовности.

Форму для выпечки смазывают сливочным маслом, кладут слой из половины картофеля, сверху половину творога, солят, поливают сметаной, смешанной с майораном. Затем выкладывают слоями оставшийся картофель и творог, солят, поливают сметаной и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Пирожное «Гнездо»

Ингредиенты

Мука – 300 г, масло растительное – 250 мл, молоко – 200 мл, масло сливочное (маргарин) – 100 г, яйца – 6 шт., кардамон – 2 стручка, пудра сахарная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко, соль и сливочное масло или маргарин смешивают в кастрюле, доводят до кипения на умеренном огне при постоянном помешивании, всыпают просеянную муку и прогревают 1-2 мин при постоянном помешивании.

Полученную смесь остужают и смешивают с яйцами и молотым кардамоном.

Готовое тесто выдавливают через корнетик с узким концом в небольшую кастрюлю с раскаленным растительным маслом, совершая быстрые круговые и перекрестные движения, чтобы получилось подобие гнезда. Примерный расход теста на каждое гнездо – 2 ст. ложки. Обжаривают пирожные с двух сторон, переворачивая с помощью 2 вилок. Готовые пирожные укладывают на решето, чтобы стекли излишки масла, и посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Бархатный сезон»

Салат из помидоров с перцем и брынзой

Ингредиенты

Брынза – 150 г, помидоры – 4 шт., перец сладкий – 4 шт., огурцы – 2 шт., лук зеленый, зелень укропа, петрушки, сельдерея и базилика – по 0,5 пучка, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают, добавляют измельченные зелень и лук, солят и перемешивают.

Массу перекладывают в салатницу, посыпают измельченной брынзой и поливают растительным маслом.

Индейка, фаршированная грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка индейки, орехи грецкие очищенные – 500 г, печень индейки – 300 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, хлеб белый – 6 ломтиков, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, обжаривают в небольшом количестве сливочного масла, пропускают через мясорубку и протирают через сито.

Орехи толкут в ступке до получения однородной массы, смешивают с вымоченными в молоке ломтиками хлеба, печеночным фаршем и оставшимся растопленным сливочным маслом.

Полученную массу солят, перчат, тщательно перемешивают и начиняют ею индейку. Разрез зашивают, тушку смазывают оливковым маслом, кладут на противень и запекают в предварительно разогретой духовке, поливая выделяющимся при жарке соком.

Индейку нарезают порционными кусками, предварительно вынув фарш, и выкладывают на блюдо.

Фарш кладут вокруг и поливают все оставшимся после жарки соком.

Фасоль, тушенная в сметане

Ингредиенты

Фасоль – 300 г, сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 2 шт., лук – 2 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят в подсоленной воде до

полуготовности.

Овощи очищают, лук нарезают полукольцами, морковь натирают на средней терке и пассеруют в 2 ст. ложках сливочного масла до мягкости. Затем добавляют фасоль, тмин, сливочное масло, солят, вливают сметану и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Десерт из творога и клубники

Ингредиенты

Клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 100 мл, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Творог смешивают со взбитыми сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику и виноград, перемешивают и ставят в холодильник на 40-50 мин.

Охлажденный десерт раскладывают по креманкам и украшают целыми ягодами клубники и винограда.

Ужин «Ассоль»

Салат из сладкого перца с баклажаном

Ингредиенты

Перец сладкий – 5 шт., яйца – 5 шт., помидоры – 3 шт., баклажан вареный – 1 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают, нарезают соломкой, солят и выкладывают на блюдо. На перец слоями кладут ломтики 2 помидоров, баклажана и сваренных вкрутую яиц. Салат заправляют майонезом, смешанным с растительным маслом, и украшают кружочками помидора и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Голубцы с мясом курицы

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, филе куриное – 300 г, рис – 200 г, жир куриный – 100 г, бульон куриный – 500 мл, морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из кочана капусты удаляют кочерыжку, кладут его в кастрюлю с кипящим бульоном. Через 10 мин с кочана снимают верхние листья, срезают с них толстые прожилки и оставляют остывать. Таким образом обрабатывают все капустные листья. Для приготовления фарша куриное мясо и жир пропускают через мясорубку. Рис отваривают в подсоленной воде и добавляют к мясному фаршу. Массу солят и перчат.

На каждый лист кладут 2-3 ст. ложки фарша и заворачивают. На сковороде разогревают растительное масло и поджаривают голубцы с обеих сторон.

В кастрюлю кладут нашинкованную морковь, сладкий перец, измельченные лук и чеснок, натертые помидоры, голубцы, заливают капустным отваром и добавляют соль и перец.

Емкость накрывают крышкой и тушат голубцы в течение 45 мин на маленьком огне. Перед подачей к столу их посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Помидоры, фаршированные ветчиной и кукурузой

Ингредиенты

Ветчина – 150 г, кукуруза консервированная – 150 г, майонез – 100 г, помидоры – 10 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 3 веточки, соль, перец по

вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, добавляют кукурузу, нарезанные кубиками ветчину и огурцы, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем и украшают листиками петрушки.

Торт «Лимонный»

Ингредиенты

Масло сливочное – 550 г, сахар – 400 г, мука – 200 г, вода – 100 мл, яйца – 10 шт., лимон – 4 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

250 г размягченного сливочного масла растирают с 200 г сахара и измельченной цедрой 2 лимонов, добавляют 8 яичных желтков, всыпают муку, замешивают тесто, вводят 8 яичных белков, взбитых в крепкую пену. Тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму. Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Для приготовления крема цедру 1 лимона заливают водой, всыпают 200 г сахара, ставят кастрюлю на огонь, доводят смесь до кипения, снимают с огня, соединяют с 2 яичными желтками, вновь ставят на огонь, кипятят массу до загустения при непрерывном помешивании.

Загустевший крем охлаждают, соединяют с оставшимся размягченным сливочным маслом и взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 2 пласта, помещают друг на друга и прослаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают масляным кремом, украшают взбитыми с сахарной пудрой яичными белками.

Ужин «Лунная соната»

Салат из телятины с помидорами

Ингредиенты

Телятина отварная – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают небольшим количеством майонеза и выдерживают в холодильнике в течение 1 ч. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, разрезают на половинки, слегка отжимают сок и нарезают ломтиками. Очищенный лук мелко рубят, маринованные огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Все продукты соединяют, солят, заправляют оставшимся майонезом, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Язык в желе

Ингредиенты

Язык говяжий – 500 г, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки и репчатого лука.

Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожицы, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 ч.

Перец, фаршированный салатом

Ингредиенты

Перец сладкий красный – 2 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., рис – 1 ст. ложка, кукуруза консервированная – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, промывают, кладут в небольшую кастрюлю, заливают водой, варят на медленном огне до готовности, после чего остужают. Лук очищают, разрезают пополам, одну часть шинкуют, другую оставляют для украшения салата. Огурец, не очищая от кожицы, мелко нарезают. Сладкий перец разрезают пополам, удаляют семена.

Нарезанные овощи выкладывают в глубокую миску, смешивают с консервированной кукурузой, отварным рисом, заправляют майонезом, солят и тщательно перемешивают.

Полученным салатом начиняют половинки сладкого перца, украшают зеленью.

Перец выкладывают на тарелку, дно которой выстелено листьями салата, украшают кольцами лука, веточками укропа и подают к столу.

Торт «Сливочный»

Ингредиенты

Сливки – 500 мл, сахар – 400 г, мука – 200 г, яйца – 10 шт., вода – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, желатин – 2 ч. ложки, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 200 г сахара до однородного состояния, всыпают муку, добавляют взбитые белки. Тесто тщательно вымешивают и выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму.

Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Сливки взбивают с оставшимся сахаром и разведенным водой желатином и добавляют ванилин. Бисквит разрезают на 2 пласта и прослаивают их взбитыми сливками.

Верх и бока торта обмазывают сливочным кремом. Торт ставят в холодильник на 40 мин, после чего подают к чаю или кофе.

Ужин «Осенний цветок»

Салат мясной

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, окорок – 200 г, язык вареный – 150 г, майонез – 100 г, грибы маринованные – 50 г, картофель вареный – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок, язык нарезают мелкими кусочками. Картофель, свеклу, очищенный от кожицы огурец и маринованные грибы нарезают кубиками.

Продукты соединяют, заправляют майонезом и выкладывают готовый салат в глубокую емкость. Перед подачей к столу украшают салат зеленью петрушки и нарезанным кружочками яйцом.

Курица в горшочке

Ингредиенты

Грудки куриные – 300 г, рис – 150 г, шампиньоны – 100 г, сыр – 50 г, бульон мясной – 500 мл, перец сладкий желтый – 1 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, карри, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны и перец нарезают полосками, помидор моют и натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и измельчают. На дно горшочков выкладывают предварительно промытый рис, затем слоями овощи, в середину кладут несколько кусков куриного филе. Ингредиенты солят, перчат, добавляют карри и консервированный зеленый горошек, тертый сыр, заливают бульоном и накрывают горшочек крышкой. Горшочки ставят в предварительно разогретую духовку и тушат 40-50 мин.

Помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 150 г, помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают и мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют креветки, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом и посыпают сыром.

Торт «Сахарный город»

Ингредиенты

Мука – 400 г, сахар – 600 г, масло сливочное – 200 г, сироп сахарный – 100 мл, молоко – 100 мл, яйца – 12 шт., ванилин – 3 пакетика, какао – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

10 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. 10 желтков растирают с 400 г сахара добела, всыпают муку, добавляют 1 пакетик ванилина, смешивают до образования однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выливают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень. Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит должен иметь форму прямоугольника. Для приготовления сливочного крема всыпают 100 г сахара в 50 мл горячего молока, перемешивают до полного растворения сахара, соединяют с 1 взбитым яйцом.

Сироп охлаждают, добавляют 1 пакетик ванилина, соединяют с размягченным сливочным маслом. Крем взбивают с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема 100 г сахара смешивают с 50 мл горячего молока, тщательно перемешивают, добавляют какао и 1 взбитое яйцо. Крем взбивают с помощью миксера. Готовый бисквит разрезают на 2 полосы, пропитывают сахарным сиропом, прослаивают сливочным кремом и кладут один на другой. Верх и бока торта обмазывают шоколадным кремом.

Ужин «Цвет ночи»

Салат из колбасы

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, опята маринованные консервированные – 200 г, сметана – 200 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают кубиками. Колбасу нарезают соломкой, маринованные опята измельчают. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками укропа и петрушки.

Куриные потроха, тушенные с шампиньонами

Ингредиенты

Потроха куриные – 300 г, бульон куриный – 250 мл, капуста белокочанная – 200 г, шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, масло топленое – 3 ст. ложки, соус соевый – 3 ст. ложки, вино белое

– 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные куриные потроха и грибы нарезают соломкой, смешивают с вином и крахмалом и жарят до готовности в разогретом топленом масле.

В отдельной кастрюле в раскаленном растительном масле обжаривают шинкованную капусту и очищенный и измельченный лук. Добавляют потроха с грибами, вливают бульон, соевый соус, кладут сахар и соль, тушат 3-5 мин.

Перед подачей к столу блюдо украшают измельченной зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., шампиньоны консервированные – 150 г, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и очищенный лук, добавляют рубленую зелень петрушки, соль,

перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом и подают к столу.

Бланманже «Миндальное»

Ингредиенты

Молоко – 1,5 л, миндаль сладкий измельченный – 300 г, миндаль горький измельченный – 50 г, сахар – 200 г, пудра сахарная – 100 г, желатин – 20 г, вода кипяченая – 600 мл.

Способ приготовления

Сладкий и горький миндаль смешивают, добавляют немного молока и сахар. Оставшееся молоко подогревают до 50-60 ˚С, вливают в миндальную массу и оставляют на 1 ч.

Желатин заливают теплой кипяченой водой (1 стакан), доводят до кипения, добавляют оставшееся количество воды, тщательно перемешивают. Желатиновую смесь выливают в молочно-миндальную массу, перемешивают, процеживают. Затем, помешивая, нагревают на слабом огне в течение 5-10 мин. Готовое бланманже выкладывают в форму и помещают в прохладное место на 3-4 ч. Перед подачей к столу десерт посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Мерцание звезд»

Салат из копченой курицы с кукурузой

Ингредиенты

Окорочок куриный копченый – 1 шт., огурцы – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Мясо отделяют от костей и нарезают небольшими полосками, огурцы – тонкими ломтиками. Смешивают с измельченной зеленью петрушки, репчатым луком, консервированной кукурузой и майонезом. Солят, перемешивают, перекладывают в салатницу, украшают перьями зеленого лука и подают к столу.

Солянка «Московская»

Ингредиенты

Колбаса сырокопченая – 300 г, шампиньоны – 200 г, капуста кислая – 100 г, ягоды можжевельника – 15 шт., ветчина – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, огурец – 1 шт., жир – 5 ст. ложек, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец черный душистый и молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту промывают, отжимают, смешивают с предварительно очищенным и обжаренным в жире луком и тушат 30 мин на слабом огне, постоянно помешивая. Грибы перебирают, моют, измельчают, солят, добавляют очищенный и измельченный чеснок и тушат до готовности. Кастрюлю смазывают жиром, выкладывают в нее капусту, сверху – тонко нарезанные ломтики ветчины и колбасы.

Накрывают слоем тушеных шампиньонов, выкладывают ягоды можжевельника и измельченный огурец. Затем блюдо посыпают рубленым укропом, душистым перцем и сбрызгивают растопленным жиром.

Солянку накрывают крышкой и запекают в предварительно нагретой духовке 20 мин. Готовое блюдо перчат и подают к столу.

Закуска из баклажанов с сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 4 шт., сыр – 200 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 мин. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают,

смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем.

Половинки баклажанов наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.

Суфле «Ванильное»

Ингредиенты

Сахар – 100 г, джем малиновый – 80 г, масло сливочное – 75 г, мука пшеничная – 75 г, сахар ванильный – 10 г, молоко – 150 мл, яйца – 5 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают и смешивают с мукой и солью. Молоко кипятят, слегка охлаждают и тонкой струйкой вливают в масляно-мучную смесь, добавляют сахар и варят на слабом огне до загустения.

Яичные желтки отделяют от белков. Желтки растирают с ванильным сахаром и вводят в приготовленную ранее смесь, все тщательно перемешивают и ставят на 20 мин в прохладное место.

Белки взбивают миксером и добавляют в охлажденную массу.

Форму для суфле смазывают оливковым маслом и посыпают сахарной пудрой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин.

Готовое суфле охлаждают, выкладывают на блюдо, смазывают малиновым джемом, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Ужин «Цветочная рапсодия»

Салат из гусиной печени

Ингредиенты

Печень гусиная – 200 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., уксус 3%-ный – 3 ст. ложки, вино белое сухое – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и пересыпают тимьяном.

Лук очищают, мелко рубят, жарят на растительном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 мин. Помидоры моют и нарезают дольками. Уксус смешивают с белым вином и горчицей.

Все продукты соединяют, солят, заправляют приготовленным соусом и аккуратно перемешивают. Готовое блюдо выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Мусс заливной из куриного мяса

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, сливки – 500 мл, желатин – 2 ст. ложки, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. За несколько минут до окончания варки бульон солят. Затем мясо вынимают, отделяют от костей и дважды пропускают через мясорубку, бульон процеживают.

Для приготовления желе берут 500 мл бульона и добавляют в него предварительно разведенный в небольшом количестве воды желатин. Половину полученной смеси вливают в куриный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся бульоном с желатином, ставят в холодильник на 3-4 ч.

Перед подачей к столу емкость с муссом ставят в горячую воду на 2-3 мин, затем переворачивают на блюдо и снимают форму.

Картофель, жаренный с огурцом

Ингредиенты

Картофель – 3 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, мука – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют, нарезают тонкими кружками, солят, перчат, обжаривают в растительном масле. Огурец нарезают кружками, не очищая от кожицы, обмакивают в растительное масло, панируют в муке, обжаривают.

Картофель и огурец выкладывают слоями в кастрюлю с толстыми стенками и тушат в предварительно разогретой духовке 4-5 мин.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Парфе «Лимонное»

Ингредиенты

Пудра сахарная – 250 г, масло сливочное – 30 г, желатин – 20 г, сливки взбитые – 350 мл, сок лимонный – 100 мл, вода кипяченая – 200 мл, желтки яичные – 6 шт., белки яичные – 4 шт., апельсин – 1 шт., цедра лимонная измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 1 ч. Апельсин моют, очищают от кожуры и нарезают мякоть тонкими ломтиками.

Белки взбивают миксером, желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют лимонный сок, все тщательно перемешивают, ставят на водяную баню и, помешивая, нагревают 10 мин.

Затем добавляют желатин, лимонную цедру и при помешивании нагревают еще 3 мин. Полученную массу остужают, добавляют взбитые белки и сливки, все тщательно перемешивают.

Смесь выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят в прохладное место на 3-4 ч.

Готовый десерт украшают ломтиками апельсина и подают к столу.

Ужин «Золотой дождь»

Салат из белой фасоли

Ингредиенты

Фасоль белая – 200 г, морковь – 1 шт., маслины без косточек – 5-6 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют, заливают холодной водой и оставляют на 2 ч. Затем ее варят в подсоленной воде до готовности.

Лук очищают, моют, нарезают тонкими полукольцами. Морковь очищают, моют, натирают на средней терке.

Овощи солят, посыпают сахаром, сбрызгивают уксусом, слегка перетирают и оставляют на 10-15 мин.

Фасоль, лук и морковь смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и шпината, мелко нарезанные маслины, солят и перемешивают. Готовый салат заправляют оливковым маслом.

Заливное из осетрины

Ингредиенты

Осетрина – 500 г, горошек зеленый – 100 г, желатин – 10 г, майонез – 100 г, морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Способ приготовления

Желатин разводят в холодной воде.

Подготовленную рыбу отваривают в подсоленной воде с измельченным корнем сельдерея и перцем, охлаждают и нарезают небольшими кусками.

Морковь очищают и нарезают звездочками. Картофель варят в кожуре в подсоленной воде до готовности, затем охлаждают, очищают и нарезают тонкими кружками.

В подготовленные блюда наливают немного бульона с желе и дают ему застыть. Затем сверху кладут кусочки осетрины, морковные звездочки, кружки картофеля, зеленый горошек, веточки укропа, заливают оставшимся желе и ставят в прохладное место для застывания.

К столу заливное и майонез подают отдельно.

Мусака овощная

Ингредиенты

Картофель – 6-7 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., молоко – 100 мл, масло сливочное – 100

г, соус томатный – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сало топленое – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, очищают, крупно нарезают и варят в подсоленной воде до готовности. Затем отвар сливают, в картофель добавляют молоко, сливочное масло и тщательно перетирают. Морковь и корень петрушки варят в подсоленной воде до мягкости, затем охлаждают, очищают и протирают через сито.

Лук очищают, моют, тонко нарезают и пассеруют в растительном масле. Добавляют пюре из моркови и петрушки, солят, перчат и жарят 3-4 мин.

Противень смазывают топленым салом, посыпают сухарями и выкладывают слоями картофельное, овощное, затем картофельное пюре. Сверху поливают томатным соусом и запекают в духовом шкафу.

Готовую мусаку нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Пирожки из песочного теста

Ингредиенты для теста Мука – 700 г, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка.

Для начинки

Мякоть свинины – 200 г, мякоть телятины – 200 г, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 0,5 шт., масло топленое – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, масла, яйца и соли замешивают песочное тесто и оставляют его на холоде на 1-1,5 ч.

Мясо моют, пропускают через мясорубку. Лук и чеснок измельчают, обжаривают в масле, смешивают с мелко нашинкованной зеленью и фаршем. Полученную массу сбрызгивают коньяком, перчат и солят.

Тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают кружки. В центр каждого кружка кладут 1-1,5 ч. ложки начинки. Края теста соединяют, изделию придают форму пирожка.

Сформованные пирожки выпекают в заранее разогретой духовке 20-25 мин.

Ужин «Дикая роза»

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, корень сельдерея – 1 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли и перетирают руками до выделения сока. Корень сельдерея и 1 яблоко моют, натирают на крупной терке, очищенный лук и 1 огурец мелко нарезают. Все ингредиенты смешивают, заправляют майонезом и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают дольками яблока, кусочками огурца и веточками петрушки.

Баклажаны в горшочке

Ингредиенты

Баклажаны – 5 шт., помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., брынза – 200 г, лист лавровый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложка, сало топленое – 1 ст. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, цветочные стрелки и зелень чеснока – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, нарезают кружками толщиной 1 см, обдают кипятком, откидывают на сито, дают стечь воде. Затем их солят и кладут под пресс на 20-30 мин. Лук, зелень и стрелки чеснока моют, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле (1 ст. ложка). Затем добавляют помидоры, разрезанные на 2 части, тимьян, лавровый лист, сахар, соль, перец и тушат до загустения. Готовый соус слегка охлаждают и протирают через сито.

Баклажаны обсушивают бумажной салфеткой, панируют в муке и жарят на топленом сале до золотистого цвета.

Небольшую часть брынзы натирают на средней терке, оставшуюся нарезают небольшими ломтиками.

На дно горшочка наливают немного соуса, затем слоями кладут, чередуя, ломтики брынзы и баклажанов, пока горшочек не заполнится.

Сверху поливают соусом, посыпают тертой брынзой и сухарями, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу до готовности.

Свиная отбивная в тесте

Ингредиенты

Корейка свиная – 500 г, масло топленое – 50 г, мука – 75 г,

сок клюквенный – 100 мл, молоко – 80 мл, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из подготовленного мяса нарезают котлеты с косточкой, отбивают их, солят, перчат, сбрызгивают клюквенным соком и запекают в духовом шкафу до готовности.

Из муки, яйца, молока, сахара и соли готовят жидкое тесто.

Готовые котлеты обмакивают в приготовленное тесто и жарят в масле до золотистого цвета.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Батончики творожные

Ингредиенты

Творог – 500 г, мука – 250 г, яйцо – 1 шт., пудра сахарная – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают, смешивают с мукой, яйцом, сметаной, сахаром и солью. Полученной массе придают форму колбаски, разрезают на небольшие кусочки, жарят на растительном масле до румяной корочки.

Готовые охлажденные батончики посыпают сахарной пудрой.

Ужин «Розовый рассвет»

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Ингредиенты

Орехи грецкие очищенные – 100 г, свекла – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., чеснок – 1 долька, уксус столовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают и мелко нарезают, грецкие орехи тщательно измельчают. Очищенные и измельченные чеснок и перец растирают с солью. Затем все ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют уксус, растительное масло, посыпают нарубленной зеленью петрушки.

Судак жареный

Ингредиенты

Судак – 500 г, лимон – 0,5 шт., мука – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, разделывают на филе и нарезают порционными кусками. Их солят, сбрызгивают лимонным соком, панируют в муке и жарят на сливочном масле с двух сторон до готовности.

Обжаренные кусочки рыбы перекладывают на плоское блюдо, поливают образовавшимся при жаренье соусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают ломтиками лимона. Гарнирую картофелем или рисом.

Кнедли картофельные

Ингредиенты

Картофель – 500 г, яйцо – 1 шт., крупа манная – 3 ст. ложки, сало свиное топленое – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель варят в кожуре до готовности, охлаждают, очищают и разминают вилкой. Добавляют яйцо, манную крупу, муку, солят и тщательно перемешивают.

Из полученной массы формуют продолговатые кнедли и варят их в подсоленной воде 15-20 мин.

Готовые кнедли посыпают измельченной зеленью укропа и поливают растопленным свиным салом.

Сырники

Ингредиенты

Творог – 500 г, сыр – 100 г, яйцо – 1 шт., мука – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ч. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из творога, яйца, муки, сахара и соли замешивают тесто, добавляют натертый на мелкой терке сыр и тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт, формуют сырники и выкладывают их в сковороду, смазанную маслом.

Выпекают в предварительно разогретой духовке 5-7 мин.

Ужин «Созвездие Ориона»

Салат из помидоров с оливками

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., оливки без косточек – 100 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками, укладывают горкой в салатницу, поливают соком половины лимона и солят. По краям укладывают оливки.

Посыпают измельченным зеленым луком и рубленой зеленью петрушки. Затем поливают салат растительным маслом и украшают кружочками лимона.

Рулет из телятины

Ингредиенты

Телятина – 500 г, грудинка копченая – 200 г, шпик – 60 г, бульон мясной – 200 мл, огурцы соленые – 2 шт., яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень базилика, шпината – по 0,5 пучка, розмарин, майоран – по 2 веточки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими широкими пластами, отбивают с двух сторон, солят, перчат, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком.

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Зелень базилика и шпината перебирают, моют и крупно нарезают. Розмарин и майоран измельчают. Грудинку, шпик и огурцы нарезают тонкими ломтиками.

На пласты телятины намазывают майонез, кладут ломтики грудинки, шпика, огурцов, зелень базилика и шпината, солят и перчат.

Затем мясные пласты сворачивают рулетом, перевязывают ниткой и обжаривают в оливковом масле до золотистой корочки.

Обжаренные рулеты кладут в сотейник, вливают немного бульона, добавляют розмарин и майоран и доводят до готовности в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся мясным соком и жиром.

Оставшийся после жаренья сок процеживают, смешивают с томатным соусом, мукой, доводят до кипения и варят до загустения при постоянном помешивании.

Готовые рулеты нарезают тонкими ломтиками и поливают

приготовленным соусом. Гарнируют тушеными овощами или картофелем.

Капуста, тушенная в имбирном соусе

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 300 г, тофу – 200 г, вешенки – 200 г, крахмал кукурузный – 80 г, чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, соус соевый – 3 ст. ложки, имбирь измельченный – 1 ст. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крахмал разводят в 100 мл холодной воды, смешивают с соевым соусом, небольшим количеством сахара, перемешивают и оставляют на 10-15 мин.

Тофу нарезают небольшими кусочками.

Чеснок очищают, измельчают и обжаривают вместе с имбирем в оливковом масле до золотистого цвета.

Затем добавляют грибы, нарезанные ломтиками, солят, вливают немного воды и тушат до мягкости.

Отдельно тушат до полуготовности нашинкованную капусту. Затем ее смешивают с грибной массой, добавляют тофу, соевый соус и тушат до готовности.

Мусс «Вишенка»

Ингредиенты

Вишни – 600 г, сливки – 200 мл, мед – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ч. ложка, ванилин, корица молотая по вкусу.

Способ приготовления

Вишни моют, перебирают, удаляют косточки. Ягоды выкладывают в миску, добавляют мед, ванилин, 3 ст. ложки воды, корицу и прогревают 5 мин в микроволновой печи при максимальной мощности.

Крахмал разводят с водой, выливают полученную массу на ягоды, размешивают и кипятят 2 мин, постоянно помешивая.

Мусс подают к столу со взбитыми сливками.

Ужин «Индийский рубин»

Салат из помидоров и брынзы

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., брынза – 100 г, сметана или масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют натертую на терке брынзу, все перемешивают, солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и заправляют сметаной или растительным маслом.

Свинина, жаренная с айвой

Ингредиенты

Свинина – 600 г, айва – 100 г, масло топленое – 4 ст. ложки,

корица молотая – 0,5 ч. ложки, гвоздика – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, жарят в сковороде на разогретом топленом масле до румяной корочки.

Айву моют, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают крупными дольками и жарят на масле до полуготовности. Готовые кусочки свинины смешивают с обжаренными дольками айвы, посыпают корицей, добавляют гвоздику.

Сковороду накрывают крышкой и ставят в духовку на 10-15 мин. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Рис с зеленым горошком

Ингредиенты

Рис – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, помидор – 1 шт., сыр тертый – 50 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают несколько раз и варят в подсоленной воде до готовности. Зеленый горошек и нарезанный дольками помидор пассеруют по отдельности в оливковом масле.

В горячий рис добавляют зеленый горошек, помидор, солят, перемешивают и посыпают тертым сыром.

Пахлава

Ингредиенты

Мука пшеничная – 900 г, орехи грецкие очищенные – 400 г, сахар – 400 г, дрожжи – 40 г, яйца – 5 шт., масло сливочное – 6 ст. ложек, масло топленое – 3 ст. ложки, мед – 4 ст. ложки, корица –

1 ст. ложка, кардамон по вкусу.

Способ приготовления

Яйца (4 шт.) и размягченное сливочное масло соединяют с водой и дрожжами, разведенными в теплой воде (150 мл). Из полученной смеси и муки замешивают тесто, которое оставляют подходить в теплом месте на 1,5 ч.

Для приготовления начинки грецкие орехи опускают в кипяток на 5 мин, очищают от скорлупы, просушивают, измельчают в ступке и смешивают с сахаром, корицей и кардамоном.

Подошедшее тесто делят на 2 части, одну из них раскатывают в тонкий пласт, а другую – в более толстый, который укладывают на смазанный топленым маслом противень. Начинку выкладывают на пласт, накрывают вторым слоем теста, края обеих частей защипывают.

Пахлаву оставляют подниматься на противне примерно 30 мин, смазывают яичным желтком, разрезают на кусочки в форме ромба и ставят в разогретую духовку на 10 мин. Затем пахлаву вынимают, поливают растопленным сливочным маслом (2 ст. ложки), смазывают яичным белком и запекают еще 25 мин. Готовую пахлаву, не вынимая из духовки, заливают медом по линиям разрезов.

Ужин «Звезда Востока»

Салат из свеклы с черносливом

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., чернослив – 100 г, сметана – 100 г, рис – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу запекают, снимают кожицу, нарезают соломкой или ломтиками, добавляют нарезанную мякоть чернослива, сваренный и охлажденный рис.

Салат заправляют сметаной, сахаром, солью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина, запеченная в клюквенном соусе

Ингредиенты

Свинина – 500 г, сок клюквенный – 150 г, сок лимонный свежевыжатый – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, имбирь сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец черный молотый и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками, солят, перчат, посыпают розмарином, имбирем, добавляют измельченный чеснок, сбрызгивают лимонным соком и маринуют 15-20 мин. После этого куски свинины обжаривают в оливковом масле до образования золотистой корочки.

Обжаренные куски свинины перекладывают в форму для выпечки, вливают клюквенный сок, немного воды, добавляют лавровый лист, мелко нарезанный лук, сахар, солят, перчат и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое мясо перекладывают на блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнируют овощами или рисом.

Картофель, жаренный со спаржей

Ингредиенты

Спаржа – 200 г, сыр пармезан – 70 г, картофель – 6-7 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу моют, очищают, нарезают кусочками длиной 2 см и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, моют и нарезают кружками. Лук очищают и нарезают тонкими

полукольцами.

Морковь и корень петрушки моют, очищают и натирают на средней терке.

Картофель обжаривают в смеси оливкового и сливочного масел до золотистого цвета. Затем добавляют спаржу, лук, морковь, корень петрушки, майоран, солят, перчат и жарят до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки, тертым сыром и ставят в горячий духовой шкаф на 5-7 мин.

Халва медовая

Ингредиенты

Мука пшеничная – 1 кг, мед – 400 г, масло топленое – 400 г.

Способ приготовления

Муку просеивают и жарят в топленом масле до золотистого цвета. Полученную массу заливают медом и жарят еще 5 мин. Горячую халву перекладывают на тарелку и разрезают на одинаковые квадратики.

Ужин «Золотая дюна»

Салат из красной фасоли со сладким перцем

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сметана – 3 ст. ложки, кетчуп острый – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают в холодной воде на несколько часов, варят до готовности и откидывают на сито.

Затем фасоль тушат с маслом в течение 5-10 мин, добавляют кетчуп, толченый чеснок, натертый на мелкой терке лук, мелко нарезанный болгарский перец, солят и перчат.

Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Рагу из свинины

Ингредиенты

Свинина – 600 г, патиссоны молодые – 2 шт., морковь – 2 шт., помидоры – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сок морковный – 4 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, лук-порей и зелень шпината – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и обжаривают в масле до образования золотистой корочки.

Овощи моют, очищают, патиссоны нарезают соломкой, помидоры дольками, морковь и корень сельдерея натирают на средней терке, чеснок и лук-порей измельчают.

К обжаренному мясу добавляют нарезанные овощи, вливают немного воды, морковный сок, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью шпината.

Хапама

Ингредиенты

Тыква – 1 кг, вода – 400 мл, рис – 100 г, алыча – 100 г, изюм – 100 г, яблоки – 3-4 шт., масло сливочное – 7 ст. ложек, сахар – 1 ст. ложка, корица молотая – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Тыкву моют, срезают верхушку, удаляют семена, вынимают мякоть и нарезают небольшими кусочками. Яблоки очищают от кожицы, нарезают соломкой, из алычи вынимают косточки.

Рис варят до полуготовности. Смешивают все ингредиенты,

добавляют изюм, сахар, масло (4 ст. ложки) и корицу. Полученным фаршем заполняют тыкву, закрывают срезанной верхушкой и запекают в духовке в течение 2 ч.

Готовую тыкву разрезают на части и поливают оставшимся растопленным сливочным маслом.

Ужин «Северное сияние»

Салат из белой фасоли и ветчины

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 200 г, ветчина – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль смешивают с нарезанной соломкой ветчиной. Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками 2 помидора и лук.

Затем все перемешивают, солят, перчат, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки.

Бифштекс с коньяком

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, коньяк – 250 мл, вино белое десертное – 2 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

С говяжьей вырезки срезают жир, мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают перцем и солью, слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Затем убавляют огонь и доводят мясо до желаемой степени готовности. Готовые бифштексы выкладывают на тарелку, а в жир, в котором они жарились, добавляют коньяк, вино, мясной бульон и доводят до кипения. Перед подачей к столу бифштексы поливают полученным соусом.

Фасоль, тушенная с чили

Ингредиенты

Фасоль красная – 200 г, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 3 ст. ложки, соус томатный – 3 ст. ложки, майоран – 1 ч. ложка, чили – 1 ч. лож -ка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль перебирают, моют и варят в подсоленной воде до готовности.

Овощи очищают, перец и лук нарезают полукольцами, морковь натирают на средней терке, чеснок измельчают. Овощи обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют фасоль, майоран, чили, томатный соус, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Печенье с сухофруктами

Ингредиенты

Мука пшеничная – 500 г, кефир – 100 г, курага – 100 г, изюм – 100 г, инжир сушеный – 100 г, сахар – 60 г, яйца – 3 шт., бананы – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, сода – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Бананы очищают, разминают вилкой, смешивают с пропущенными через мясорубку сухофруктами, добавляют сахар, корицу, яйца,

растопленное масло, кефир, муку, соду и замешивают тесто.

Тесто кладут в холодильник на 1 ч, раскатывают в пласт толщиной 2-2,5 см, выпекают в предварительно разогретой духовке 20-30 мин.

Готовый корж нарезают ромбиками.

Ужин «Кармен»

Салат из моркови с яблоком

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Способ приготовления

Морковь и лук чистят, моют, натирают на крупной терке.

Яблоко моют и нарезают мелкими кубиками.

Затем все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют тертый хрен, сахар и лимонный сок. Приготовленную смесь выкладывают в салатницу горкой и украшают зеленью укропа и петрушки.

Биточки мясные с рисом

Ингредиенты

Говядина – 300 г, свинина – 300 г, рис отварной – 250 г, масло растительное – 100 мл, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., молоко – 2,5 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, яйцо. Морковь очищают, натирают на мелкой терке, обжаривают в растительном масле, постепенно добавляя муку и вливая молоко.

Все тщательно перемешивают и тушат на слабом огне 2-3 мин.

Из фарша формуют биточки, обжаривают с двух сторон в растительном масле до румяной корочки, перекладывают в соус и тушат

в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидором и огурцом и подают к столу с отварным рисом, посыпанным рубленой зеленью укропа.

Закуска из рыбы с овощами

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 200 г, рыба консервированная в масле – 100 г, сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, перец болгарский – 4 шт., помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., огурец – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч.

ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена.

Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью из лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Десерт «Медовый»

Ингредиенты

Сахар – 500 г, орехи грецкие очищенные – 300 г, мед – 200 г, пудра сахарная – 25 г, белки яичные – 10 шт., ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Сахар, мед и воду (250 мл) смешивают, кипятят. Белки с сахарной пудрой взбивают венчиком в пену и заливают медово-сахарной карамелью. Смесь варят на медленном огне, непрерывно помешивая, до полутвердого состояния. К массе добавляют толченые грецкие орехи и ванилин.

Все тщательно перемешивают, выкладывают на пергамент, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 см, охлаждают и нарезают кусочками.

Ужин «Сиреневый туман»

Салат из свеклы с белыми грибами

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы белые сухие – 50 г, масло растительное – 4 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, чистят и натирают на крупной терке. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 ч в холодной воде, затем варят их до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу.

Затем добавляют тертый хрен и заправляют оставшимся растительным маслом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Бефстроганов

Ингредиенты

Филе говядины – 400 г, сметана – 150 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, паста томатная – 1-2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе говядины нарезают тонкими ломтиками, отбивают, нарезают полосками, солят, перчат и обжаривают на масле в предварительно разогретой сковороде.

Отдельно готовят соус из сметаны, муки, 1 ст. ложки масла и поливают им обжаренные ломтики мяса.

Лук чистят, шинкуют, обжаривают в масле вместе с томатной пастой и добавляют к мясу. Картофель очищают, нарезают кружками и обжаривают. Готовое мясо и картофель выкладывают в тарелки, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Закуска из крабового мяса

Ингредиенты

Мясо крабов консервированное – 300 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают воду (400 мл), добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают. Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 ч. Мясо крабов нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Рулет ореховый

Ингредиенты

Сливки – 500 мл, фундук толченый – 300 г, масло сливочное – 20 г, сахар – 50 г, яйца – 6 шт., ром – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, сода – 0,5 ч. ложки, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахаром добела, добавляют ванилин, толченый фундук, соду и взбитые белки. Противень застилают смазанной маслом бумагой, выливают яичную массу и выпекают в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15-20 мин. Затем противень с коржом накрывают влажной салфеткой и охлаждают.

На столе расстилают чистое полотенце, выкладывают на него корж и снимают бумагу. Сливки взбивают с сахарной пудрой и ромом, намазывают на корж и осторожно сворачивают его в рулет.